



# SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1.6 kg** Schweinsmedaillons

**200 g** Speck, durchzogen, in Scheiben geschnitten

**100 ml** Pflanzenöl, zum Anbraten

## FÜR DAS SPARGELFRAGOUT

**500 g**

**1 kg** Weisser Spargel, geschält

**80 g** Butter

**125 ml** Weisswein

**2** Zitrone(n), Saft davon

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelrahmragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedailons in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne in Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedailons auf dem Spargelrahmragout anrichten und servieren.