



# SCHWEINEFILET MIT SRIRACHA BUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**2 kg** Schweinefilet im Ganzen  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE MARINADE

**440 g** Hoisinsauce  
**40 g** Frühlingszwiebel(n)  
**60 g** Knoblauch, gehackt  
**20 g** Schwarze Sesamkörner  
**20 g** Weisse Sesamkörner

## FÜR DIE SRIRACHA-BUTTER

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt  
**150 g** Kryssos rote Tomaten, geröstet  
**500 g** Butter, ungesalzen  
**160 g** Schalotte(n)  
**20 g** Knoblauch, gehackt  
**100 g** Poblanochili, gewürfelt  
**10 g** Sriracha-Chilisauce  
Salz  
Pfeffer  
Koriander, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sriracha-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiter schlagen. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Sriracha Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und tiefkühlen.
3. Für die Marinade: alles zusammen rühren und das Schweinefilet 6 Stunden darin einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
4. Filet mit der Sriracha Butter und Nudeln oder Reis servieren.