



# SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



20



mittel

## Tipps

Mit Kroketten und Speckfisolen servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Butter, geschmolzen

**1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

**1 Bund** Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

**8** Schweinemedallions à 80 g

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE PFEFFERRAHMSAUCE

**250 g**

**0.5** Zwiebel(n), fein geschnitten

**25 g** Butter

**1 TL** Tomatenpüree

**125 ml** Rotwein

**60 ml** Gemüsebouillon

bunte Pfefferkörner

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: QimiQ und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Teller portionieren und tiefkühlen.
4. Für die Schweinemedallions: Schweinemedallions würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfefferrahmsauce: Zwiebel in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter servieren.