



SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER



QimiQ VORTEILE

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



20



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Butter, geschmolzen

2 Bund Schnittlauch, fein gehackt

2 Bund Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

20 Schweinemedallions à 80 g

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl

FÜR DIE PFEFFERRAHMSAUCE

500 g

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

50 g Butter

2 TL Tomatenpüree

250 ml Rotwein

120 ml Gemüsebouillon

bunte Pfefferkörner

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: ungekühltes QimiQ Classic in einen Behälter geben, die flüssige Butter dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Teller portionieren und einfrieren.
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 etwas reduzieren lassen.
6. QimiQ Saucenbasis und Fond (oder Wasser) dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter servieren.