



# 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.