



SCHWEINEKOTELETTS GEFÜLLT MIT STATESBORO GORGONZOLA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHWEINEKOTELETTS

50 g QimiQ Marinade
440 ml Wasser
35 g Salz
2.2 kg Schweinekoteletts

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Ei(er)
300 g Statesboro Gorgonzola
350 g Brioche
75 g Rote Zwiebel(n), sautiert
15 g Knoblauch, geröstet
85 g Rüebli, gewürfelt
15 g Peterli, gehackt
Thymian, gehackt
Oregano, gehackt
Salbei, gehackt
Kümmel
Salz und Pfeffer

FÜR DAS PILZRAGOUT

300 g Schalotte(n)
45 g Knoblauch
15 g Pilze [Champignons, Morcheln, Shiitake]
50 g Butter
150 ml Weisswein
Thymian, gehackt
Peterli, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Schweinekoteletts: QimiQ Marinade Base mit Wasser und Salz vermischen und die Schweinekoteletts ca. 3-4 Stunden darin einlegen. Fleisch aus der Marinade nehmen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Statesboro Gorgonzola und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Schweinekoteletts füllen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Auf beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 130 °C fertig garen.
4. Für das Pilzragout: Schalotten mit Knoblauch und Pilzen in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern verfeinern.
5. Gefüllte Schweinekoteletts mit dem Pilzragout anrichten und servieren.