



# 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

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

45 g Schalotte(n)

15 g Knoblauch

500 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.