



# SPANFERKELRÜCKEN MIT WALDPILZ-WEISSBROT-SCHNITTE UND RAHM-SPECK-KRAUT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



45



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN SPANFERKELRÜCKEN

**2 kg** Spanferkelrücken  
Salz und Pfeffer  
Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE WALDPILZ-WEISSBROT-SCHNITTEN

**1 kg**  
**2** Rote Zwiebel(n), fein geschnitten  
**500 g** Waldpilze  
**250 g** Butter  
Muskatnuss, gemahlen  
Salz und Pfeffer  
**1 kg** Toastbrot, ohne Kruste  
**250 g** Quark 20 % Fett  
**8** Eigelb  
**8** Eiweiss

### FÜR DAS RAHM-SPECK-KRAUT

**500 g**  
**900 g** Weisskabis, fein geschnitten  
**1** Zwiebel(n), klein gewürfelt  
**200 g** Durchzogener Selchspeck, klein gewürfelt  
**120 g** Butter  
**25 g** Zucker  
**200 ml** Gemüsebouillon  
**200 ml** Weisswein  
Kümmel

## ZUBEREITUNG

1. Für den Spanferkelrücken: Spanferkelrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl anbraten. Im Ofen bei 100 °C fertig garen.
2. Dampfgarer auf 100 °C vorheizen.
3. Für die Waldpilz-Weissbrot-Schnitten: Zwiebel und Pilze in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Toastbrot vermischen. Topfen und Eigelb dazumischen. Eiweiss steif schlagen und unterheben.
4. Masse in eine befettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Dampfgarer ca. 30-40 Minuten dämpfen.
5. Für das Rahm-Speck-Kraut: Weisskraut, Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, Gewürze dazugeben und köcheln lassen bis das Weißkraut gar ist. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen lassen.
6. Spanferkelrücken mit Waldpilz-Weissbrot-Schnitten und Rahm-Speck-Kraut servieren.