



SPINATMANTEL FÜR SCHWEINEFILET

QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

5	Eigelb
60 g	QimiQ Rahm-Basis, geschmolzen
250 g	Spinat, passiert
60 g	Weissmehl
5	Eiweiss
	Salz
	Muskatnuss
	Knoblauch, fein gehackt
1200 g	Schweinefilet im Ganzen
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 180° C Heissluft vorheizen.
2. Eigelb schaumig schlagen. QimiQ Classic und Spinat unterrühren und das Mehl unterheben.
3. Eiweiss mit etwas Salz steif schlagen, unter die Spinatmasse heben und mit Muskatnuss und Knoblauch würzen.
4. Die Masse ca.1 cm dick auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 5-6 Minuten backen.
5. Schweinefilet anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinatmantel mit etwas Farce bestreichen und das Filet damit umwickeln. In Alufolie einwickeln und im Convotherm bei 155° C Heissluft braten (bis eine Kerntemperatur von 50° C erreicht ist).