



SCHWEINSFILET IN CURRY-SAHNE-SAUCE (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipps

Als Beilage passen auch Nudeln, Rösti, Kroketten etc.

Es kann auch problemlos die doppelte Menge gemacht werden und es ist ein tolles Gericht zum Vorbereiten, wenn man Gäste hat!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Schweinefilet oder Hühnerbrust

Salz und Pfeffer

1 EL Senf

12 Scheiben Schinkenspeck

FÜR DIE SAUCE

250 g

0.5 Bund Frische Petersilie

200 g Crème fraîche

20 g Tomatenpüree

1 Spritzer Zitronensaft (oder 1 Msp. von der Zitronensalzpaste)

2 TL Currypulver

Gewürzpaste oder ½ Suppenwürfel

1 Prise(n) Zucker

WEITERS

Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auflaufform einfetten. Schweinefilet (oder Hühnerbrust) in 2-3 cm Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Jede Scheibe mit Speck einwickeln und in die Auflaufform legen.
2. Für die Sauce: Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und nach unten putzen. Restliche Zutaten dazugeben, 5 Sek./Stufe 3 verrühren und dann 4 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen.
3. Die Sauce über die Schweinefilets in der Auflaufform gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
4. Beilage im Varoma: Reis oder klein geschnittene Kartoffeln nach gewünschter Menge in das Garkörbchen einwiegen, 1200 g Wasser und 1 TL Salz und 1 EL Öl dazugeben. Gemüse nach Wunsch in den Varomabehälter geben und während das Fleisch im Ofen ist, 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.