



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL MIT POMMERY SENFKRUSTE



QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Schweinsmedaillons

Sel et poivre

Thymian, finement hachées

8 tranches Lard maigre fumé

Huile d'olive, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Beurre, mou

1 Jaune(s) d'œuf

50 g Miettes de pain blanc

30 g Pommery Senf

Sel et poivre

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinemedallions würzen, in Speck wickeln und beidseitig scharf anbraten.
3. Für die Kruste: Butter schaumig schlagen. Löffelweise QimiQ Classic einrühren. Eigelb einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Schweinemedallions mit der Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten gratinieren. Rasten lassen.