



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Schweinsmedaillons

Sel et poivre

1 cs Beurre

1 cs Huile d'olive

FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

125 g

80 g Lard, coupé en petits dés

1 cs Huile d'olive

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Thymian

Salbei, getrocknet

80 g Concentré de tomates

50 ml Sherry, trocken

350 ml Bouillon de légumes

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Backofen auf 75° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben und mitrösten. Tomatenmark begeben, gut vermischen. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten sämigkeit weiterköcheln lassen.