



GORGONZOLASCHNITZEL

QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g	Schweinefilet im Ganzen_Filet de porc entier
	Sel et poivre
	Huile d'olive
1 cs	Farine
250 ml	Rindsuppe
250 ml	Lait
100 g	Gorgonzola
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
Schuss	Vin blanc

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinefilet in 1,5 cm dicke Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Mehl in Bratensaft anschwitzen und mit Rindsuppe und Milch ablöschen. Gorgonzola dazugeben und mit einem Schneebesen gut vermischen.
4. Sauce mit Knoblauch, gekühltem QimiQ Classic und Weißwein verfeinern.
5. Schweinemedallions in die Sauce geben und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen.