ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF UND BUNTEM GEMÜSE VON HORST SOMMERER

QimiQ AVANTAGES

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

25

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF (12 P)

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

310 g	
2	Oignon(s), coupé en petits dés
3 cs	Beurre
940 ml	Rindsuppe
	Sel et poivre
	Noix de muscade
3 TL	Jus d’un citron
5 cs	Fines herbes, finement hachées

FÜR DAS SCHWEINEFILET

1750 g	Schweinefilet im Ganzen_Filet de porc entier
	Sel et poivre
1 cs	Huile végétale

FÜR DAS GEMÜSE

225 g	
25 g	Beurre

PRÉPARATION

1. Für die Kräuterrahmsauce Zwiebeln glasig dünsten.
2. Mit Suppe aufgießen und anschließend auf kleiner Flamme einige Minuten kochen lassen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit dem Stabmixer pürieren. Würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss die fein gehackten Kräuter dazugeben.
4. Backofen auf 150°C (Ober-und Unterhitze) vorheizen. Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin rundherum scharf anbraten.
5. Im vorgeheizten Backofen langsam bis zu einer Kerntemperatur von 58°C garen (ca. 10-15 Minuten), danach mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.
6. Gemüse getrennt in gesalzenem Wasser garen, kalt abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin schwenken.
7. Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Polenta-Tomaten-Auflauf, Gemüse und Kräuterrahmsauce servieren.