



# SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



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** QimiQ Base crème, réfrigéré

**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

**2 cs** Concentré de tomates

**2 TL** Farine

**50 ml** Sherry, trocken

**350 ml** Bouillon de légumes

Sel

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 75° C (Umluft) 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 und mit Mehl stauben. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und zu den Schweinsmedaillons servieren.