



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL MIT POMMERY SENFKRUSTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

20 Schweinsmedaillons

Sel et poivre

Thymian, finement hachées

20 tranches Lard maigre fumé

Huile d'olive, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

200 g Beurre, mou

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Jaune(s) d'œuf

100 g Miettes de pain blanc

60 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.