



# SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



20



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**8** Schweinsmedaillons, ca. 600 g

**8 tranches** Lard

**60 ml** Huile végétale, zum Anbraten

## FÜR DAS SPARGELRAHMFRAGOUT

**250 g**

**500 g** Asperges blanches, pelée

**40 g** Beurre

**25 ml** Vin blanc

**1** Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, moulues

## PRÉPARATION

1. Für das Spargelrahmragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmragout anrichten und servieren.