



# SCHWEINEFILET MIT SRIRACHA BUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**2 kg** Schweinefilet im Ganzen\_Filet de porc entier  
Sel et poivre

## FÜR DIE MARINADE

**440 g**  
**40 g** Oignon(s) de printemps  
**60 g** Ail, haché  
**20 g**  
**20 g**

## FÜR DIE SRIRACHA-BUTTER

**250 g** , non réfrigéré  
**150 g** Kryssos rote Tomaten, geröstet  
**500 g** Butter, ungesalzen  
**160 g** Schalotte(n)  
**20 g** Ail, haché  
**100 g** Poblanochili, coupé en dés  
**10 g** Sriracha-Chilisauce\_Sauce de chili Sriracha  
Sel  
Poivre  
Coriandre, haché

## PRÉPARATION

1. Für die Sriracha-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiter schlagen. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Sriracha Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und tiefkühlen.
3. Für die Marinade: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und das Schweinefilet 6 Stunden darin einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
4. Filet mit der Sriracha Butter und Nudeln oder Reis servieren.