



SCHWEINEKOTELETTS GEFÜLLT MIT STATESBORO GORGONZOLA



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

50 g	QimiQ Marinade
440 ml	Eau
35 g	Sel
2.2 kg	Schweinekoteletts
150 g	
150 g	Œuf(s)
300 g	Statesboro Gorgonzola
350 g	Brioche
75 g	Oignon(s) rouge(s) ,
15 g	Ail, grillé
85 g	Carotte(s), coupé en dés
15 g	Persil, haché
	Thymian, haché
	Oregano, haché
	Salbei, haché
	Cumin
	Sel et poivre
300 g	
45 g	Schalotte(n)
15 g	Ail
500 g	Pilze [Champignons, Morcheln, Shiitake]
50 g	Beurre
150 ml	Vin blanc
	Thymian, haché
	Persil, haché

PRÉPARATION

1. Für die Schweinekoteletts: QimiQ Marinade Base mit Wasser und Salz vermischen und die Schweinekoteletts ca. 3-4 Stunden darin einlegen. Fleisch aus der Marinade nehmen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Statesboro Gorgonzola und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Schweinekoteletts füllen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Auf beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 130 °C fertig garen.
4. Für das Pilzragout: Schalotten mit Knoblauch und Pilzen in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. QimiQ Saucenbasis dazugegeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern verfeinern.
5. Gefüllte Schweinekoteletts mit dem Pilzragout anrichten und servieren.