



SCHWEINSFILET IN CURRY-SAHNE-SAUCE (THERMOMIX®) FILET DE PORC EN SAUCE AU CURRY ET À LA CRÈME (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
 - Pas besoin d'engagement supplémentaire
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
 - Stable en milieu acide et ne coagule donc pas
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
 - Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Als Beilage passen auch Nudeln, Rösti, Kroketten etc.

– En accompagnement, des pâtes, des röstis, des croquettes, etc. conviennent également

• Es kann auch problemlos die doppelte Menge gemacht werden und es ist ein tolles Gericht zum Vorbereiten, wenn man Gäste hat!

– On peut facilement doubler les quantités et c'est un plat génial à préparer à l'avance quand on a des invités!

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g Schweinefilet oder Hühnerbrust_Filet de porc ou blanc de poulet

Salz und Pfeffer

1 cs Moutarde

12 tranches Schinkenspeck

FÜR DIE SAUCE_POUR LA SAUCE

250 g
0.5 bouquet(s)
200 g Crème fraîche
20 g Concentré de tomates
1 Spritzer Zitronensaft (oder 1 Msp. von der Zitronensalzpaste)_Giclée de jus de citron (ou 1 pointe de couteau de la pâte de sel au citron)
2 TL Curry en poudre
Gewürzpaste oder ½ Suppenwürfel
1 pincée Sucre
WEITERS_EN OUTRE,
Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

- Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auflaufform einfetten. Schweinefilet (oder Hühnerbrust) in 2-3 cm Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Jede Scheibe mit Speck einwickeln und in die Auflaufform legen.
 - Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Graisser un plat à four. Couper le filet de porc (ou le blanc de poulet) en tranches de 2-3 cm, saler, poivrer et badigeonner de moutarde. Envelopper chaque tranche de lard et la placer dans le plat à four.
- Für die Sauce: Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und nach unten putzen. Restliche Zutaten dazugeben, 5 Sek./Stufe 3 verrühren und dann 4 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen.
 - Pour la sauce : hacher le persil dans le bol du mixeur 3 sec/vitesse 8 et le nettoyer vers le bas. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger 5 sec/vitesse 3, puis porter à ébullition 4 min/100 °C/vitesse 2.
- Die Sauce über die Schweinefilets in der Auflaufform gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
 - Verser la sauce sur les filets de porc dans le plat à gratin et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25 minutes.
- Beilage im Varoma: Reis oder klein geschnittene Kartoffeln nach gewünschter Menge in das Garkörbchen einwiegen, 1200 g Wasser und 1 TL Salz und 1 EL Öl dazugeben. Gemüse nach Wunsch in den Varomabehälter geben und während das Fleisch im Ofen ist, 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.
 - Accompagnement dans le Varoma : peser le riz ou les pommes de terre coupées en petits morceaux selon la quantité souhaitée dans le panier de cuisson, ajouter 1200 g d'eau et 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter les légumes de votre choix dans le panier du varoma et faire cuire à la vapeur pendant que la viande est au four, pendant 25 minutes/arôme/niveau 1.