



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL MIT POMMERY SENFKRUSTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8	Schweinsmedaillons
	Salz und Pfeffer
	Thymian, fein gehackt
8 Scheiben	Geräucherter Bauchspeck
	Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Butter, weich
1	Eigelb
50 g	Weißbrotbrösel
30 g	Pommery Senf
	Salz und Pfeffer
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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.