



# SCHWEINEFILET MIT NUSSFÜLLUNG, SELLERIEPÜREE UND BALSAMICOPFIRSICH



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**2** Schweinefilet(s) im Ganzen

**150 g** Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten

## FÜR DIE NUSSFÜLLUNG

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Studentenfutter, grob gehackt  
Salz und Pfeffer

**1 EL** Honig

**30 g** Semmelbrösel

## FÜR DAS SELLERIEPÜREE

**75 g** QimiQ Classic, gekühlt

**500 g** Knollensellerie, gewürfelt  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben

## FÜR DEN BALSAMICOPFIRSICH

**100 ml** Balsamico-Essig, dunkel

**100 g** Preiselbeermarmelade

**500 g** Pfirsiche, in Spalten geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinefilet zuputzen, in die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und würzen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Füllung mit einem Spritzbeutel in das Filet spritzen.
4. Schweinefilet mit Speck umwickeln und beidseitig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten fertig garen.
5. Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, passieren und würzen. Mit QimiQ Classic verfeinern.
6. Für den Balsamicopfirsich: Balsamico Essig und Preiselbeermarmelade aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Pfirsichspalten dazugeben, nochmals kurz aufkochen.
7. Schweinefilet portionieren und mit Selleriepüree und Pfirsichspalten garniert servieren.