



SCHWEINEFILET MIT NUSSFÜLLUNG, SELLERIEPÜREE UND BALSAMICOPFIRSICH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.8 kg Schweinefilet(s) im Ganzen

24 Scheiben Frühstücksspeck, zum Umwickeln

FÜR DIE NUSSFÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

140 g Frischkäse

150 g Studentenfutter, grob gehackt
Salz und Pfeffer

30 g Honig

40 g Semmelbrösel

FÜR DAS SELLERIEPÜREE

250 g QimiQ Sahne-Basis

800 g Knollensellerie, gewürfelt

400 g mehliges Kartoffel(n)
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gerieben

FÜR DEN BALSAMICOPFIRSICH

200 ml Balsamico-Essig, dunkel

200 g Preiselbeermarmelade

1 kg Pfirsiche, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Schweinefilet zuputzen, in die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und würzen.
2. Für die Nussfüllung: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermengen. Füllung mit einem Spritzbeutel in das Filet spritzen.
3. Schweinefilet mit Speck umwickeln und beidseitig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 8-10 Minuten fertig garen.
4. Für das Selleriepüree: Sellerie- und Kartoffelwürfel in Salzwasser weich kochen, passieren und würzen. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern.
5. Für den Balsamicopfsich: Balsamico Essig und Preiselbeermarmelade aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Pfirsichspalten dazugeben, nochmals kurz aufkochen.
6. Schweinefilet portionieren und mit Selleriepüree und Pfirsichspalten garniert servieren.