



# GRATINIERTES SCHWEINEFILET MIT EIER SCHWAMMERL-FRITTATA UND PAPRIKA-FRISCHKÄSE-SCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE EIER SCHWAMMERL-FRITTATA

- 500 g** QimiQ Sahne-Basis
- 5** Scheibe(n) Schwarzbrot, 0,5 cm dick geschnitten
- 250 g** Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 400 g** Eierschwammerl, geschnitten
- 80 g** rote Zwiebel(n), fein geschnitten
- 450 g** Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten
- 5 g** Knoblauch, gehackt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 ml** Olivenöl
- 6** Ei(er)
- 800 g** Festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

### FÜR DAS GRATINIERTES SCHWEINEFILET

- 500 g** QimiQ Sahne-Basis
- 1500 g** Schweinefilet im Ganzen, pariert
- Olivenöl
- 100 g** Blauschimmelkäse
- 160 g** Frischkäse
- 150 g** Mandeln, geröstet, gerieben
- 2** Eigelb
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen

### FÜR DEN PAPRIKA-FRISCHKÄSE-SCHAUM

- 200 g** QimiQ Classic
- 200 g** Rote Paprikaschote(n), eingelegt
- 150 g** Frischkäse
- 1 EL** Olivenöl
- 1 TL** Zucker
- 50 ml** Weißwein
- 2 cl** Weinbrand

## ZUBEREITUNG

1. Für die Eierschwammerl-Frittata: Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6 cm Ø) 10 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen.
2. Zucchinischeiben in heißen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Eierschwammerl, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Gewürze im Olivenöl garschwenken.
4. QimiQ Sahne-Basis mit den Eiern gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechselnd in die Förmchen schichten und mit der QimiQ-Eier-Mischung übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 25 Minuten backen.
6. Für das gratinierte Schweinefilet: Schweinefilet würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
7. QimiQ Sahne-Basis mit Blauschimmelkäse, Frischkäse, Mandeln, Eigelb und Gewürzen gut verrühren, auf das Schweinefilet geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf den Punkt fertig garen.
8. Für den Paprika-Frischkäse-Schaum: Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
9. Schweinefilet portionieren und mit Eierschwammerl-Frittata und Paprika-Frischkäse-Schaum servieren.