

GRATINIERTES SCHWEINEFILET MIT EIERSCHWAMMERL-FRITTATA UND PAPRIKA-FRISCHKÄSE-SCHAUM



QimiQ VORTEILE

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





25

5 mit

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE EIERSCHWAMMERL-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 GRATINIERTE 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.
- 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.