



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Schweinsmedaillons
Salz und Pfeffer

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

80 g Speck, durchwachsen, klein gewürfelt

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Thymian

Salbei, getrocknet

2 EL Tomatenmark

2 TL Mehl

50 ml Sherry, trocken

350 ml Klare Gemüsesuppe

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75° C (Umluft) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben und mitrösten. Tomatenmark begeben, gut vermischen und mit Mehl stauben. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und zu den Schweinsmedaillons servieren.