



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Schweinsmedaillons, ca. 600 g

8 Scheiben Speck, durchwachsen

60 ml Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELRAHMFRAGOUT

250 g QimiQ Sahne-Basis

500 g Weißer Spargel, geschält

40 g Butter

25 ml Weißwein

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelrahmragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmragout anrichten und servieren.