



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGEL-RAHM-RAGOUT



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.6 kg Schweinsmedaillons

200 g Speck, durchwachsen, in Scheiben geschnitten

100 ml Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGEL-RAHM-RAGOUT

500 g QimiQ Sahne-Basis

1 kg Weißer Spargel, geschält

80 g Butter

125 ml Weißwein

2 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargel-Rahm-Ragout: 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.