



SCHWEINEFILET MIT SRIRACHA BUTTER



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Schweinefilet im Ganzen
Salz und Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

440 g Hoisinsauce
40 g Frühlingszwiebel(n)
60 g Knoblauch, gehackt
20 g Schwarze Sesamkörner
20 g Weiße Sesamkörner

FÜR DIE SRIRACHA-BUTTER

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
150 g Kryssos rote Tomaten, geröstet
500 g Butter, ungesalzen
160 g Schalotte(n)
20 g Knoblauch, gehackt
100 g Poblanochili, gewürfelt
10 g Sriracha-Chilisauce
Salz
Pfeffer
Koriander, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sriracha-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiter schlagen. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Sriracha Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und tiefkühlen.
3. Für die Marinade: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und das Schweinefilet 6 Stunden darin einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
4. Filet mit der Sriracha Butter und Nudeln oder Reis servieren.