



SCHWEINEKOTELETTS GEFÜLLT MIT STATESBORO GORGONZOLA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

50 g	QimiQ Marinade
440 ml	Wasser
35 g	Salz
2.2 kg	Schweinekoteletts
150 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Ei(er)
300 g	Statesboro Gorgonzola
350 g	Brioche
75 g	rote Zwiebel(n),
15 g	Knoblauch, geröstet
85 g	Karotte(n), gewürfelt
15 g	Petersilie, gehackt
	Thymian, gehackt
	Oregano, gehackt
	Salbei, gehackt
	Kümmel
	Salz und Pfeffer
300 g	QimiQ Sahne-Basis
45 g	Schalotte(n)
15 g	Knoblauch
500 g	Pilze [Champignons, Morcheln, Shiitake]
50 g	Butter
150 ml	Weißwein
	Thymian, gehackt
	Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Schweinekoteletts: QimiQ Marinade Base mit Wasser und Salz vermischen und die Schweinekoteletts ca. 3-4 Stunden darin einlegen. Fleisch aus der Marinade nehmen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Statesboro Gorgonzola und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Schweinekoteletts füllen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Auf beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 130 °C fertig garen.
4. Für das Pilzragout: Schalotten mit Knoblauch und Pilzen in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. QimiQ Saucenbasis dazugegeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern verfeinern.
5. Gefüllte Schweinekoteletts mit dem Pilzragout anrichten und servieren.