



SPANFERKELRÜCKEN MIT WALDPILZ-WEISSBROT-SCHNITTE UND RAHM-SPECK-KRAUT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



45



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SPANFERKELRÜCKEN

2 kg Spanferkelrücken
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE WALDPILZ-WEISSBROT-SCHNITTEN

1 kg QimiQ Sahne-Basis
2 rote Zwiebel(n), fein geschnitten
500 g Waldpilze
250 g Butter
Muskatnuss, gemahlen
Salz und Pfeffer
1 kg Toastbrot, ohne Kruste
250 g Topfen / Quark 20 % Fett
8 Eigelb
8 Eiweiß

FÜR DAS RAHM-SPECK-KRAUT

500 g QimiQ Sahne-Basis
900 g Weißkraut, fein geschnitten
1 Zwiebel(n), klein gewürfelt
200 g Durchzogener Selchspeck, klein gewürfelt
120 g Butter
25 g Zucker
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Für den Spanferkelrücken: Spanferkelrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten. Im Ofen bei 100 °C fertig garen.
2. Dampfgarer auf 100 °C vorheizen.
3. Für die Waldpilz-Weißbrot-Schnitten: Zwiebel und Pilze in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Toastbrot vermischen. Topfen und Eigelb dazumischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Masse in eine befettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Dampfgarer ca. 30-40 Minuten dämpfen.
5. Für das Rahm-Speck-Kraut: Weißkraut, Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, Gewürze dazugeben und köcheln lassen bis das Weißkraut gar ist. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen lassen.
6. Spanferkelrücken mit Waldpilz-Weißbrot-Schnitten und Rahm-Speck-Kraut servieren.