



# SCHWEINSFILET IN CURRY-SAHNE-SAUCE (THERMOMIX®)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Als Beilage passen auch Nudeln, Rösti, Kroketten etc.

Es kann auch problemlos die doppelte Menge gemacht werden und es ist ein tolles Gericht zum Vorbereiten, wenn man Gäste hat!

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**800 g** Schweinefilet oder Hühnerbrust

Salz und Pfeffer

**1 EL** Senf

**12 Scheiben** Schinkenspeck

## FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**0.5 Bund** Frische Petersilie

**200 g** Crème fraîche

**20 g** Tomatenmark

**1** Spritzer Zitronensaft (oder 1 Msp. von der Zitronensalzpaste)

**2 TL** Currypulver

Gewürzpaste oder ½ Suppenwürfel

**1 Prise(n)** Zucker

## WEITERS

Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auflaufform einfetten. Schweinefilet (oder Hühnerbrust) in 2-3 cm Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Jede Scheibe mit Speck einwickeln und in die Auflaufform legen.
2. Für die Sauce: Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und nach unten putzen. Restliche Zutaten dazugeben, 5 Sek./Stufe 3 verrühren und dann 4 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen.
3. Die Sauce über die Schweinefilets in der Auflaufform gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
4. Beilage im Varoma: Reis oder klein geschnittene Kartoffeln nach gewünschter Menge in das Garkörbchen einwiegen, 1200 g Wasser und 1 TL Salz und 1 EL Öl dazugeben. Gemüse nach Wunsch in den Varomabehälter geben und während das Fleisch im Ofen ist, 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.