



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Sans gluten



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Médailles de porc
Sel et poivre

1 cs Beurre

1 cs Huile d'olive

FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

125 g QimiQ Sauce Base

80 g Lard, coupé en petits dés

1 cs Huile d'olive

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Thym

Sauge, séchée

80 g Concentré de tomates

50 ml Xérès sec

350 ml Bouillon de légumes

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Backofen auf 75° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben und mitrösten. Tomatenmark begeben, gut vermischen. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten sämigkeit weiterköcheln lassen.