



GORGONZOLASCHNITZEL

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Filet de porc entier

Sel et poivre

Huile d'olive

1 cs Farine

250 ml Bouillon de bœuf

250 ml Lait

100 g Gorgonzola

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

filet Vin blanc

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinefilet in 1,5 cm dicke Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Mehl in Bratensaft anschwitzen und mit Rindsuppe und Milch ablöschen. Gorgonzola dazugeben und mit einem Schneebesen gut vermischen.
4. Sauce mit Knoblauch, gekühltem QimiQ Classic und Weißwein verfeinern.
5. Schweinemedallions in die Sauce geben und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen.