



ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF UND BUNTEM GEMÜSE VON HORST SOMMERER



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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF (12 P)

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

- 310 g** QimiQ Sauce Base
- 2** Oignon(s), coupé en petits dés
- 3 cs** Beurre
- 940 ml** Bouillon de bœuf
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- 3 cc** Jus d'un citron
- 5 cs** Fines herbes, finement hachées

FÜR DAS SCHWEINEFILET

- 1750 g** Filet de porc entier
- Sel et poivre
- 1 cs** Huile végétale

FÜR DAS GEMÜSE

- 225 g** Mix de légumes de la saison
- 25 g** Beurre

PRÉPARATION

1. Für die Kräuterrahmsauce Zwiebeln glasig dünsten.
2. Mit Suppe aufgießen und anschließend auf kleiner Flamme einige Minuten kochen lassen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit dem Stabmixer pürieren. Würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss die fein gehackten Kräuter dazugeben.
4. Backofen auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin rundherum scharf anbraten.
5. Im vorgeheizten Backofen langsam bis zu einer Kerntemperatur von 58°C garen (ca. 10-15 Minuten), danach mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.
6. Gemüse getrennt in gesalzenem Wasser garen, kalt abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin schwenken.
7. Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Polenta-Tomaten-Auflauf, Gemüse und Kräuterrahmsauce servieren.