



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGEL-RAHM-RAGOUT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide
- Echte Sahne - beste Qualität



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.6 kg Médailles de porc

200 g Lard, coupé en tranches

100 ml Huile végétale, pour cuisson

FÜR DAS SPARGEL-RAHM-RAGOUT

500 g QimiQ Sauce Base

1 kg Asperges blanches, pelée

80 g Beurre

125 ml Vin blanc

2 Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Für das Spargel-Rahm-Ragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmrägout anrichten und servieren.