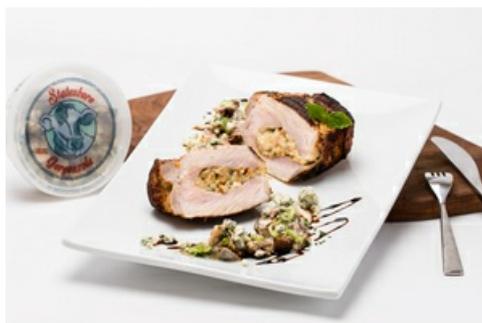




# SCHWEINEKOTELETTS GEFÜLLT MIT STATESBORO GORGONZOLA



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>50 g</b>	QimiQ Marinade
<b>440 ml</b>	Eau
<b>35 g</b>	Sel
<b>2.2 kg</b>	Côtelettes de porc
<b>150 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>150 g</b>	Œuf(s)
<b>300 g</b>	
<b>350 g</b>	Brioche
<b>75 g</b>	Oignon(s) rouge(s) , sauté
<b>15 g</b>	Ail, grillé
<b>85 g</b>	Carotte(s), coupé en dés
<b>15 g</b>	Persil, haché
	Thym, haché
	Origan, haché
	Sauge, haché
	Cumin
	Sel et poivre
<b>300 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>45 g</b>	Échalote(s)
<b>15 g</b>	Ail
<b>500 g</b>	
<b>50 g</b>	Beurre
<b>150 ml</b>	Vin blanc
	Thym, haché
	Persil, haché

## PRÉPARATION

1. Für die Schweinekoteletts: QimiQ Marinade Base mit Wasser und Salz vermischen und die Schweinekoteletts ca. 3-4 Stunden darin einlegen. Fleisch aus der Marinade nehmen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Statesboro Gorgonzola und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Schweinekoteletts füllen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Auf beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 130 °C fertig garen.
4. Für das Pilzragout: Schalotten mit Knoblauch und Pilzen in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern verfeinern.
5. Gefüllte Schweinekoteletts mit dem Pilzragout anrichten und servieren.