



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

600 g Medaglioni di maiale

Sale i pepe

1 Burro

1 Olio d'oliva

FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

125 g QimiQ Sauce Base

80 g Lardo,

1 Olio d'oliva

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

Timo

Salvia, secca

80 g Concentrato di pomodori

50 Sherry secco

350 Brodo di verdura

Sale

Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

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.