



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



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF (12 P)

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

- 310 g** QimiQ Sauce Base
- 2** Cipolla (Cipolle),
- 3** Burro
- 940** Fondo di manzo
- Sale i pepe
- Noce moscata
- 3** Succo di limone
- 5** Misto di erbe,

FÜR DAS SCHWEINEFILET

- 1750 g** Filetto di maiale intero
- Sale i pepe
- 1** Olio vegetale

FÜR DAS GEMÜSE

- 225 g** Misto di verdura stagionale
- 25 g** Burro

PREPARAZIONE

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.