



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



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 Classic,

80 g Lardo,

1 Olio d'oliva

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

Timo

Salvia, secca

2 Concentrato di pomodori

2 Farina

50 Sherry secco

350 Brodo di verdura

Sale

Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 75° C (Umluft) 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 und mit Mehl stauben. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und zu den Schweinsmedaillons servieren.