



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGEL-RAHM-RAGOUT



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



20



semplicement

INGREDIENTI PER 10

1.6 kg Medaglioni di maiale

200 g Lardo,

100 Olio vegetale,

FÜR DAS SPARGEL-RAHM-RAGOUT

500 g QimiQ Sauce Base

1 kg Asparago bianco,

80 g Burro

125 Vino bianco

2 Limone (Limoni),

Sale

Pepe nero,

PREPARAZIONE

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 Spargelrahmragout anrichten und servieren.