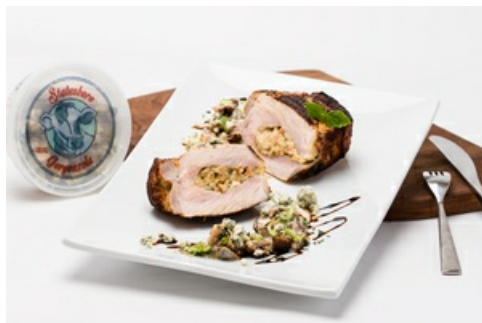




SCHWEINEKOTELETTS GEFÜLLT MIT STATESBORO GORGONZOLA



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



INGREDIENTI PER 10

50 g QimiQ Marinade

440 Aqua

35 g Sale

2.2 kg

150 g QimiQ Sauce Base

150 g Uovo (Uova)

300 g

350 g Brioche

75 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),

15 g Aglio,

85 g Carota (Carote),

15 g Prezzemolo,

Timo,

Origano,

Salvia,

Cumino

Sale i pepe

300 g QimiQ Sauce Base

45 g Scalogno

15 g Aglio

500 g

50 g Burro

150 Vino bianco

Timo,

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

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 dazugegeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern verfeinern.
5. Gefüllte Schweinekoteletts mit dem Pilzragout anrichten und servieren.