



SPINATMANTEL FÜR SCHWEINEFILET (CONVOTHERM)

QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

5	Tuorlo d'uovo
60 g	QimiQ Classic,
250 g	Spinaci,
60 g	Farina
5	Bianco dell'uovo
	Sale
	Noce moscata
	Aglio,
1200 g	Filetto di maiale intero
	Sale i pepe
	Olio vegetale,

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 180° C Heißluft vorheizen.
2. Eidotter schaumig schlagen. QimiQ Classic und Spinat unterrühren und das Mehl unterheben.
3. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen, unter die Spinatmasse heben und mit Muskatnuss und Knoblauch würzen.
4. Die Masse ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 5-6 Minuten backen.
5. Schweinefilet anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinatmantel mit etwas Farce bestreichen und das Filet damit umwickeln. In Alufolie einwickeln und im Convotherm bei 155° C Heißluft braten (bis eine Kerntemperatur von 50° C erreicht ist).