

SCHWEINEMEDAILLONS

mit Waldpilzsauce, Broccoli und Kroketten

Zubereitung für 10 Portionen

Schweinemedallions:

Bratenfleisch mit den Gewürzen, Öl und Brühe 5 Minuten feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit Hilfe von zwei Löffeln zu kleinen Medallions formen, auf ein Backblech setzen und kühl stellen

Broccoli:

Broccoli, Brühe und Öl fünf Minuten feinst pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Broccoli“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Backkartoffeln:

Frittierte Kroketten mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit Hilfe von 2 Löffeln zu Kroketten formen auf ein Backblech setzen mit Paprikapulver bestreuen und kühl stellen

Waldpilzsauce:

Waldpilze in Öl anbraten, mit Bratensauce und Sahne aufgießen, aufkochen, abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten die Schweinemedallions mit der Waldpilzsauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis!
Wir empfehlen den Robot Cook und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.

Zutaten	Schweinemedallions
600 g	Schweinefilet, gegart
400 ml	Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer, Kümmel
40 g	GELEAhot
Zutaten	Broccoli
500 g	Broccoli (TK)
500 ml	Gemüsebrühe
30 ml	Rapsöl
	Salz, Muskat
40 g	GELEAhot
Zutaten	Backkartoffeln
600 g	Kroketten, kross frittiert
300 ml	Milch (kalt) 3,5%
100 g	Butter (flüssig)
	Salz, Muskat, Paprikapulver
40 g	GELEAhot
Zutaten	Waldpilzsauce
350 ml	fertige Bratensauce
150 ml	Sahne, 30%
80g	Waldpilze (TK)
20 ml	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	462 kJ/ 110 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g 3,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	4,8 g 1,3 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	6,92 g
Salz	0,5 g

