Schweinefilet mit Pilzkruste in Kräuteröl gegart

Zutaten

10

- 10 Schweinelenden
- 500 g Paniermehl
- 250 g Serano-Schinken
- 250 g Butter
- 250 g Bresc Pilzmischung
- 125 g Bresc Gehackte Schalotte
- 125 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 12 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree
- 12 dl Sonnenblumenöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Das Schweinefilet fest in den Serano-Schinken rollen, sodass es überall gleich dick ist. Das Sonnenblumenöl mit der Schalotte und dem gerösteten Knoblauchpüree mischen. Das Schweinefilet in einen Behälter geben und das Sonnenblumenöl so darüber gießen, dass es knapp bedeckt wird. Das Schweinefilet im Ofen bei 80 ? auf eine Kerntemperatur von 52 ? garen. In der Zwischenzeit die Butter mit der Pilzmischung, schwarzem Knoblauchpüree und Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung zwischen dem Backpapier dünn ausrollen und in den Kühlschrank stellen. Wenn das Schweinefilet gar ist, aus dem Öl nehmen und abkühlen lassen. Das abgekühlte Schweinefilet in Medaillons schneiden und in eine Auflaufform legen. Nun die Pilzmischung in Kreisen von der Größe der Medaillons herausstecken und darauflegen. Das Schweinefilet 5 Minuten lang im Ofen bei 180 ? backen, bis die Kruste schön gratiniert ist. Mit Kartoffelpüree und Saisongemüse servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Bresc Pilzmischung 450g

Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000