FILET IN WALNUSSSAUCE



Menù-Zutaten

50 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C4H
q.b. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Zitronensaft
n.B. Frische Sahne
n.B. Gereifter Speck
n.B. Schnittlauch
n.B. Weißwein
1 kg Schweinefilet

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Filet in 18 etwa 3 cm hohe Scheiben schneiden, die mit Speck umwickelt werden. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin eine Minute lang anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Weiter braten, dabei die Scheiben wenden. Die Walnusssauce zubereiten, indem man sie mit einem Tropfen Brühe und der Käsecreme verdünnt. Die Walnusssauce auf den Tellerboden geben und die Schweinefilets darauf anrichten. Mit leicht gesalzener, mit Zitronensaft gesäuerter Schlagsahne garnieren. Zum Schluss das Gericht mit Schnittlauch dekorieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)