

SCHWEINEFILET AUF TRÜFFELCREME UND GERÖSTETEN MANDELN



Menù-Zutaten

150 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
150 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
300 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
300 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

1 kg Schweinefilet
n.B. Geröstete Mandeln
n.B. Majoran
n.B. Gekochtes Eigelb
n.B. Mehl

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, die dann in Mehl getaucht werden. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf beiden Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz abschmecken und einige Minuten weitergaren. In der Zwischenzeit die Käsecreme zusammen mit der Champignoncreme mit Trüffel in einem Topf erhitzen und die entstandene Sauce auf einer Servierplatte verteilen. Die Fleischfilets auf der Sauce anrichten und mit gerösteten Mandeln und gekochtem Eigelb garnieren.