

SCHWEINEFILET AUF TRÜFFELCREME UND GERÖSTETEN MANDELN



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.

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