# SCHWEINEFILET IN SESAMKRUSTE MIT STEINPILZEN



## Menù-Zutaten

250 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

## Zutaten

n.B. Geröstete Sesamsamen

900 g Schweinefilet

350 g Bauchspeck

n.B. Brandy

n.B. Mehl

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

**Chef:** Diego Ponzoni

## Zubereitung

Für 6 Personen

Das Filet in 18 etwa 2 cm hohe Scheiben schneiden, die dann mit Speck umwickelt und bemehlt werden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin eine Minute lang anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit einem Schuss Brandy ablöschen. Vom Herd nehmen und die Fleischscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die gerösteten Sesamsamen auf der Oberfläche jedes Filets verteilen, dann die in Scheiben geschnittenen Steinpilze. Im Backofen bei 190 °C 5 Minuten lang backen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

## Verarbeitung ohne Gluten

Mehl und Speck verwenden, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

**© 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)