

TRÜFFELFILET MIT FONDUE AUS GRUBENKÄSE "FOSSA DI SOGLIANO"



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 Grancrema mit Grubenkäse und ein Eigelb in einem Topf zum Kochen bringen und die entstandene Sauce auf einem Servierteller verteilen. Nun die Käsecreme mit der Champignoncreme mit Trüffelaroma vermischen und auf dem Herd erhitzen. Die Fleischfilets auf das Fossa-Käse-Fondue legen und mit der warmen Trüffelsauce überziehen. Sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Farina riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

120 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
200 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
(Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
50 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo
(Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Mehl
800 g Schweinefilet
1 Eigelb
n.B. Weißwein
n.B. Salz