

Gefülltes Schweinesteak VERONA

Küchenfertig zubereitet



Material:

Schweinerückensteak als Schmetterlingsteak schneiden

Zutaten:

Rucola
Pinienkerne, etwas zerkleinert
Philadelphiakäse

Würzung pro kg:

80 - 100 g ROMA WÜRZMARINADE, Art.-Nr. 410/50 0002

Gewirzmillen[®]

Gefülltes Schweinesteak VERONA

Küchenfertig zubereitet

Herstellung:

1. Rucola waschen, etwas zerkleinern und in Olivenöl andünsten, auskühlen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
3. Beide Zutaten mit dem Frischkäse vermengen.
4. Eine Fläche des Schmetterlingsteaks mit **ROMA WÜRZMARINADE** leicht einstreichen, auf der zweiten Fläche die Käsecreme verteilen.
5. Schmetterlingsteak zusammenklappen und mit einem Holzspeiler fixieren.
6. Rundum mit der **ROMA WÜRZMARINADE** gleichmäßig einstreichen.

Tipp vom Chefkoch:

Während der Verarbeitung sollte die Temperatur von ca. 4 °C nicht überschritten werden.

Durch das Anrösten ohne Fett bekommen die Pinienkerne einen nussigen Geschmack.

Nach der Fertigstellung sollten die gefüllten Schweinerückensteaks in der Kühlung ca. 6 Stunden marinieren.