



Lomo glaseado con pimiento amarillo
Filetspitze mit gelber Paprika

Lomo glaseado con pimiento amarillo

Filetspitze mit gelber Paprika

PURÉ DE PATATAS

Patatas	500g
Aceite de oliva	8cl
Tomillo, laurel	
Sal, pimienta	

Pelar las patatas y lavarlas. Hervirlas con el tomillo y el laurel. Colarlas y hacer el puré con la batidora, luego agregar aceite de oliva y corregir el aliño. Reservar y mantener caliente.

LOMOS CON PIMIENTO AMARILLO

Lomos de cerdo	2
Puré de pimiento amarillo PONTIER	300g
Miel	100g
Agua	5cl
Tomillo	
Aceite de oliva	
Sal, pimienta	

Aliñar los lomos de cerdo. Dorar con aceite de oliva y luego asarlos en un horno precalentado a 150 °C (termostato 3) durante unos 10 minutos. Cortarlos en 2. Diluir en la sartén con la miel y el tomillo y luego dejar que se caramelicé. Agregar el agua y el puré de pimiento amarillo PONTIER. Dejar que se evapore hasta lograr una salsa espesa. Corregir el aliño. Espolvorear con una cantidad generosa de pimienta.

PRESENTACIÓN

Calentar los lomos de cerdo en la salsa y luego cortarlos en forma de medallón. Servir acompañado del puré y agregar un poco de salsa.

SUGERENCIAS

Para una versión otoñal, reemplazar los lomos de cerdo por trozos de pechuga de pato. Para el aliño, sustituir el puré de pimiento amarillo PONTIER por puré de calabaza PONTIER con nata líquida, miel y la pimienta de Sichuan.

KARTOFFELPÜREE

Kartoffeln	500g
Olivenöl	8cl
Thymian, Lorbeer	
Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und abspülen und in Wasser mit Thymian und Lorbeer kochen. Kartoffeln abschütten, mit einem Handmixer pürieren und Olivenöl hinzugeben und mit Gewürzen abschmecken. Warmhalten.

FILETSPITZEN MIT GELBER PAPRIKA

Schweinefiletspitzen	2
Gelbe-Paprika-Püree PONTIER	300g
Honig	100g
Wasser	5cl
Thymian	
Olivenöl	
Salz, Pfeffer	

Die Schweinefiletspitzen würzen. In Olivenöl anbraten und dann etwa 10 Minuten im auf 150°C (Thermostat 3) vorgeheizten Ofen braten. Die Filetspitzen halbieren und mit Honig und Thymian ablöschen und karamellisieren. Wasser und Gelbe-Paprika-Püree PONTIER hinzugeben. Einkochen lassen, bis eine dickflüssige Soße entsteht. Mit Gewürzen abschmecken. Großzügig mit Pfeffer würzen.

SERVIERVORSCHLAG

Die Schweinefiletspitzen in der Soße erhitzen und dann in Medaillons schneiden. Zusammen mit dem Kartoffelpüree anrichten und etwas Soße darüber geben.

WEITERE TIPPS

Im Herbst kann man bei diesem Rezept statt Schweinefiletspitzen auch Entenbruststücke verwenden. Für die Soße kann man statt Gelbe-Paprika-Püree PONTIER auch Kürbispüree von PONTIER mit Crème fraîche, Honig und Szechuanpfeffer verwenden.

