



*Paupiettes de filet mignon  
de porc aux marrons*

*Paupiettes of pork filet mignon with chestnuts*

*Gebratene schweinroulade mit maronen*

# Paupiettes de filet mignon de porc aux marrons

Paupiettes of pork filet mignon with chestnuts

Gebratene schweinroulade mit maronen

Filet mignon de porc	800g
Marrons cuits PONTIER	28
Feuilles de sauge	16
Oignons fanes	8
Vinaigre	5cl
Bouillon de porc	15cl
Huile d'olive	QS
Beurre	QS
Sel	QS
Poivre	QS
Zestes de citrons confits	QS

Pork filet mignon	800g
PONTIER cooked chestnuts	28
Sage leaves	16
Onions with their tops	8
Vinegar	5cl
Pork stock	15cl
Olive oil	SQ
Butter	SQ
Salt	SQ
Pepper	SQ
Zest of crystallised lemons	SQ

Schweinefilet	800g
Gekochte Maronen von PONTIER	28
Salbeiblätter	16
Frühlingszwiebeln	8
Essig	50ml
Fleischbrühe	150ml
Olivöl	
Butter	
Salz	
Pfeffer	
Kandierte feine Zitronenschalen (sog. Zesten)	

Tailler le filet mignon de porc en escalopes de 50g pièce. Confectionner les paupiettes en enveloppant chaque marron cuit PONTIER (x16) et une feuille de sauge dans une escalope. Les maintenir en forme avec un pic en bois. Saler, poivrer. Chauffer l'huile d'olive dans un sautoir et y colorer les escalopes avec les oignons fanes et les marrons de la garniture à feu très vif en les remuant sans cesse pendant 4 à 5 minutes. Déglacer avec le vinaigre et réduire. Retirer les escalopes et les réserver au chaud. Mouiller avec le bouillon, ajouter les zestes de citron et réduire à consistance (il doit rester une cuillère à soupe de jus par personne). Lier avec une noix de beurre.

Trim the pork filet mignon into escalopes of 50 grams each. Make up the paupiettes by wrapping each PONTIER cooked chestnut (x16) and a sage leaf in an escalope. Maintain their shape with a wooden toothpick. Add salt and pepper. Heat the olive oil in a high sided frying pan and brown the escalopes with the onions and garnishing chestnuts over a high heat, stirring them continuously for 4 to 5 minutes. Remove the glaze with vinegar and reduce. Remove the escalopes and keep them hot. Moistened with the stock, add the lemon zest and reduce to thicken (there should be one soup spoon of sauce remaining per person). Bind with a knob of butter.

Schweinefilet in Schnitzelstücke von je 50g schneiden. Für die Fleischvögel, jede Gekochte Marone von PONTIER (x16) zusammen mit einem Salbeiblatt in ein Schnitzelstück einwickeln. Mit einem Holzstäbchen zustecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel putzen, das oberste dunkle Grün entfernen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Fleischstücke mit den ganzen Frühlingszwiebeln und den Maronen für die Garnitur bei sehr großer Hitze unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten anbraten. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Fleischstücke herausnehmen und warm halten. Brühe und Zitronenschalen zugeben und einkochen lassen (es muss ein Esslöffel Soße pro Person übrig bleiben).

## DRESSAGE

Dresser les escalopes, les marrons (x12) et les oignons sur les assiettes et répartir le jus.

## ASSEMBLY

Arrange the escalopes, chestnuts (x12) and onions on plates and add the sauce.

## ANRICHTEN

Mit einem Stück Butter binden. Fleischstücke, Maronen (x12) und Zwiebeln in Teller füllen und Soße darauf verteilen.