

M-Chef Menü Schweinfilet im Speckmantel auf Gemüse mit Parmesanbuchteln

Zutaten

Für ca. 6 Portionen

Parmesanbuchteln:

500 g glattes Mehl

1 Pkg Trockenhefe

½ EL Zucker

10 g Salz

Pfeffer

Muskatnuss

80 g geriebenen Parmesan

100 g zerlassene Butter

150 ml Milch

2 Eier

Etwas Butter für die Form

Ca. 50 g Parmesan zum Drüberstreuen

Für das Gemüse:

Ca. 800 g gemischtes Gemüse, wie

Karotten, Süßkartoffeln, Cocktailtomaten,

Paprika, Kohlrabi, Lauch

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch

1 Schweinefilet

Salz, Pfeffer

8-10 Streifen vom Karree oder

Bauchspeck

Gerät

Dialoggarer

Zubereitungszeit

60 Minuten

Garzeit

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Als erstes den Teig für die Buchteln anmachen und ½ Stunde gehen lassen, danach eine Glasform mit Butter ausstreichen und 24 kleine Buchteln formen, in der Butter wälzen und in

die Form setzen, nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen und vor dem Backen noch mit ca. 50 g Parmesan bestreuen.

Das Gemüse in Juliennestreifen schneiden, mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und auf die Hälfte des Backbleches legen. Auf der zweiten Hälfte die Glasform mit den Buchteln platzieren (wer keine Form hat, auf Backpapier legen, damit nicht der Saft vom Gemüse die Buchteln aufweicht)

Das Schweinefilet putzen, leicht salzen und pfeffern, mit dem Speck umwickeln und auf das Gemüse legen.

Im Dialoggarer bei folgenden Einstellungen garen.

Einstellungen

Betriebsart: M-Chef + Heißluft, 210° C

Dauer: 30 Minuten

Intensität: mittel

Vorheizen: ein

Crispfunktion: ein