

# KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



## AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

### Balkan-Schweinemedallions mit Feta und Ajvar

Ajvar ist eine türkische Würzsauce aus süßen roten Paprikaschoten. Sie wird traditionell zu Fleisch oder als Dip gereicht.

#### Vorbereitung und Zubereitung:

1. Schweinefilet in 12 Medallions à 60 g schneiden.
2. Medallions salzen und kurz anbraten. Nebeneinander auf ein Backblech legen, die Oberseite mit Ajvar bestreichen und darauf den Feta bröseln.
3. Kerntemperatursensor mit der Spitze in die Mitte eines Medallions einstecken, das Blech auf Einschubebene 2 des Multi-Dampfgarers schieben.
4. Den Kerntemperatursensor mit dem Ofen verbinden und eine Zieltemperatur von 70° C einstellen. Im Programm „Feuchtgaren niedrig“ bei 180° C garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Anrichten

Mit gedämpftem Reis und einem knackigen grünen Salat servieren.



perfekt in form und funktion



#### Zutaten:

720 g Schweinefilet  
2 EL Ajvar  
150 g Fetakäse  
Salz, Pfeffer

#### Informationen:

Schwierigkeit: leicht  
Temperatur: 180 °C  
Kerntemperatur: 70 °C  
Programm: Feuchtgaren niedrig  
Einschubhöhe: 2 (mittel)

#### Geheimtipp des Küchenchefs

Ajvar lässt sich auch ganz leicht selbst zubereiten: Backen Sie rote Paprikaschoten bei 230 °C im Ofen, bis sie weich sind. Ziehen Sie die Haut ab, entfernen Sie die Samen und köcheln Sie das Fruchtfleisch mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Chilipulver, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Essig, bis es eindickt.

Filiale

**24963 Tarp**

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

**25821 Bredstedt**

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89