

Ψαρονέφρι με πορτοκάλι και crumble μανιταριών

Υλικά

- 1kg φιλέτο χοιρινό
- **15g Καρύκευμα Ήπειρος (Κωδ. 42210)**
- **150g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- **300g Panko (Κωδ. 37483)**
- **40g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- 200g τυρί πεκορίνο
- 400g καρότα μίνι
- 50g βούτυρο
- 250g μανιτάρια
- 1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι
- 100g μουστάρδα
- Αλάτι-πιπέρι
- 1 πρέζα κάρδαμο

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε στη μέση τα φιλέτα με κοφτερό μαχαίρι, καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ήπειρος εσωτερικά και εξωτερικά, και τα γεμίζουμε με μπάστουνάκια από το πεκορίνο. Τυλίγουμε σε σφιχτό ρολό.
2. Ανακατεύουμε τη μουστάρδα με τη μισή ποσότητα από το Orange Twist.
3. Περνάμε από τηγάνι να θωρακιστούν περιμετρικά τα ρολάκια, και μόλις τα βγάλουμε, κάνουμε επάλειψη με πινέλο τη μουστάρδα με το Orange Twist.
4. Χτυπάμε σε μπλέντερ τα μανιτάρια και τα ανακατεύουμε με το Panko, το θυμάρι και την Πάστα Τρούφας.
5. Περνάμε τα φιλέτα από το μείγμα με το Panko πιέζοντας να κολλήσει καλά περιμετρικά.
6. Τελειώνουμε στο φούρνο στους 180 °C με βελόνα στους 68 °C.
7. Σε τηγανάκι γλασάρουμε τα καρότα με το βούτυρο και το Orange Twist, αλατοπιπερώνουμε και αρωματίζουμε με το κάρδαμο.