Schweinemedaillons

Zutaten (4 Personen)

» 750g Schweinefilet
» 5 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 40ml Weinbrand
» 100ml Instant-Fleisch-Brühe
» 150g Crème fraîche
» 2-3 TL grüner Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 4cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken. Ofen auf 80°C vorheizen.

2. Medaillons im Butterschmalz je Seite 2-3min braten. Salzen, pfeffern, in Alufolie wickeln, im Ofen warm halten.

3. Schalotten und Knoblauch im Bratenfett glasig dünsten. Mit Weinbrand und Brühe ablöschen, auf die Hälfte einkochen, pürieren. Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den grünen Pfeffer unterziehen.

4. Medaillons mit der Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu schmecken Bandnudeln und Karotten-Zuckerschotengemüse.

Nährwerte: 520kcal/E40g/F31g/KH5g pro Person

angelegt am: 04.09.2002 Rezept-Nr: 112
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke