

Schweinefilet-Medaillons mit Zitronen-Butter-Soße

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets » Medaillons

Zutaten (4 Personen)

- » 700g Schweinefilet
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Möhre(n)
- » 2 EL Butterschmalz
- » 2 EL Wermut
- » 1 Prise Zucker
- » 150g Butter/Margarine
- » 3 Eigelb
- » 1/2 TL Senf
- » 1 TL Zitronensaft
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Schweinefilet abbrausen, trockentupfen, von Sehnen befreien, in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern. Möhren schälen, in dünne Scheiben teilen. Ofen auf 80°C vorheizen.

2. Medaillons im Butterschmalz ca. 5min je Seite braten. Aus der Pfanne nehmen, in eine feuerfeste Form legen, im Ofen warm halten. Möhren ca. 2min im Bratenfett andünsten. Wermut angießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen, ca. 5min dünsten. Möhren zu den Medaillons in die Form geben. Die Soße darüber geben. Die Form mit Alufolie abdecken und das Fleisch 15min im Ofen ruhen lassen.

3. Butter kurz erhitzen. Eigelbe mit Senf und Zitronensaft auf einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Butter langsam unterrühren. Salzen, pfeffern, in eine Sauciere füllen, evtl. mit Zitronenschalenstreifen garnieren. Medaillons mit Möhren anrichten, mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 630kcal/E42g/F49g/KH5g pro Portion

angelegt am: 21.12.2004

Rezept-Nr: 1385

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke