

Schweinemedallions

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets » Medallions

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. Medallions 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. Medallions 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