

Schweine-Medaillons mit Senf-Soße und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 250 g	5 Kartoffeln, groß, fest	150 g Crème-fraîche
160 g Butter	250 ml Sahne	250 ml Milch
125 ml Rotwein, trocken	125 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss
2 EL Pflanzenöl	1 EL Dijon-Senf, fein	1 Zweig Thymian
4 Scheiben Bacon	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Aus den Schweinefilets vier Schweinemedallions schneiden und mit dem Bacon umwickeln. Die Medaillons in Öl und 40 Gramm Butter rundum anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Den Bratensaft mit dem Rotwein ablöschen, den Kalbsfond angießen und reduzieren lassen. Den Thymian zupfen, hacken und zusammen mit dem Senf und der Crème-fraîche in die Soße einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Die restliche Butter, die Milch und die Sahne unter die zerstampften Kartoffeln rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schweinemedallions mit dem Püree und der Senfsoße auf einem Teller anrichten.

Alexandra Kinzinger am 23. September 2009