

# Schweine-Medaillons mit Pfeffer-Soße und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

4 Schweinemedallions	350 g festk. Kartoffeln	1 Salatherz
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 EL mittelscharfer Senf	150 ml Crème-fraîche	1 EL grüne Pfefferkörner
2 EL Wermut	50 ml Gemüsefond	Butterschmalz, Öl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Kartoffeln waschen und etwa zwölf Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit einem Plattierisen leicht anklopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln. Die Knoblauchzehen sowie die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erwärmen und einen Rosmarinzweig sowie eine Knoblauchzehe dazugeben. Die Medallions in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Den Fleischsud mit dem Wermut ablöschen. Anschließend den Gemüsefond hinzufügen und die Soße bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Crème-fraîche sowie die Pfefferkörner begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch noch einmal kurz in der Soße ziehen lassen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und in gleich große Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butterschmalz erhitzen, die restliche Knoblauchzehe sowie den verbliebenen Rosmarinzweig hinzufügen. Ebenso die Kartoffelscheiben und die Zwiebelstücke hinein geben. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ein paar Blätter vom Salat zupfen. Die Schweinemedallions mit den Bratkartoffeln und der Pfeffersoße auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Salat garnieren und servieren.

Markus Unger am 09. Juli 2012