

Schweine-Medallions mit Wacholder-Rahm und Drillingen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet 30 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 250 ml Sahne 100 ml Hühnerfond

5 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt 1 TL Mehl

1 TL Zucker 1 Prise Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

400 g Drillingskartoffeln 25 g Butterschmalz 2 EL Olivenöl

2 TL Zucker Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie

Für das Fleisch:

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Filet von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 13 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Vor dem Servieren aufschneiden.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. In der Pfanne vom Fleisch anschwitzen und Wacholderbeeren dazu geben. Ca. eine Minute anbraten. Hitze reduzieren, Zucker und Mehl dazu geben, verrühren und mit Fond ablöschen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, Sahne, Lorbeerblatt, Zucker und Pfeffer dazu geben und leicht einkochen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

Für die Kartoffeln:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Olivenöl und Salz in eine ofenfeste Form geben. Für ca. 20 Minuten garen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Zucker und Kartoffeln dazu geben. Kartoffeln ca. 3 Minuten karamellisieren lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter grob hacken. Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 03. September 2018