

## Schweine-Lende indisch

### Für 4 Portionen

230 g Pfirsiche (Dose)	142 g Ananasscheiben (Dose)	800 g Schweinemedallions
150 g frische Erbsen	200 g Reis	1 EL Öl
Salz	Pfeffer	200 g Butter
4 Eigelbe	1 TL Weißwein	1 TL Currypulver
1 TL Puderzucker	Petersilie	

In einem Topf Wasser erwärmen. Den Deckel der Pfirsich- und Ananasdosen abnehmen und die geöffneten Dosen in den Topf mit warmem Wasser stellen.

Die Schweinemedallions etwas flach drücken.

Die Erbsen aus der Schale heraus pulen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 2 von 2 Den Reis in Salzwasser gar kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben.

Schweinemedallions mit 1 EL Öl in eine Grillpfanne von beiden Seiten braten.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Gleichzeitig Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Eigelbe in eine Edelstahlschüssel geben, einen Schuss Weißwein zufügen und über einem heißen Wasserbad einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen.

Zuerst einige Buttertröpfchen zugeben, dann unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl die restliche Butter zufügen. Mit Curry und Puderzucker würzen.

Auf die Schweinemedallions erst ein Stück Ananas und dann einen halben Pfirsich legen. Sauce über die Schweinemedallions geben, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Erbsenreis servieren.

Björn Freitag am 03. Oktober 2020