



Rezeptkarte

Schweinefiletmedaillons unter
der Röstzwiebel-Senfkruste
mit Bratkartoffeln

Schweinefiletmedaillons unter der Röstzwiebel-Senfkruste mit Bratkartoffeln

Zutaten (4 Personen):

600 g Schweinefilet Mittelstück, Salz, Pfeffer weiß,
Rapsöl zum Braten

Senfkruste:

100 g weiche Butter, 1 Eigelb, 2 EL Röstzwiebel-Senf,
30 g Panko

Bratkartoffeln: 1 kg festkochende Kartoffeln, 80 g Speckwürfel,
150 g Zwiebel in feine Steifen, 1 ½ EL Petersilie gehackt

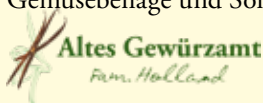
Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für die Senfkruste die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Eigelb, Röstzwiebel-Senf und Panko einrühren und mit einer Prise Salz würzen. Die Buttermasse zwischen zwei Backpapieren 0,5 cm dick ausrollen und einfrieren. Die Butter in medaillongroße Stücke schneiden.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln in Salzwasser garen, etwas abkühlen lassen und pellen. Die ausgekühlten Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer heißen Pfanne mit genügend Rapsöl anbraten und dabei nicht zu oft bewegen. Wenn die Kartoffeln eine goldbraune Farbe bekommen haben Speck sowie Zwiebeln dazugeben und fertig braten. Zum Schluss mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie begeben.

Das Schweinefilet in zwölf gleichmäßige Medaillons schneiden. Die Medaillons würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 160°C auf 54°C Kerntemperatur garen. Die Pfanne mit den Medaillons herausnehmen und sofort den Ofen auf Grillfunktion stellen. Auf die gegarten Medaillons die Senfbutterstücke legen und im Ofen auf höchster Stufe gratinieren.

Gemüsebeilage und Soße nach Wunsch.



#altesgewürzamt

www.altesgewuerzamt.de