

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Champignonsoße mit Rosmarinkartoffeln

Rezept für 6 Personen

900 g Schweinefilet,
18 Scheiben Räucherspeck,
1200 g kleine Kartoffeln,
200 g Champignons,
0,4 l Bratensoße (Rezept bei
Sonntagsbraten)
3 Stängel Rosmarin,
50 g Butter, 30 g Speisenstärke,
0,2 Liter Rapsöl,
2 cl flüssige Sahne, Gewürze.



Aus dem Schweinefilet 18 Medaillons schneiden und diese leicht plattieren. Die Medaillons mit Salz(wenig) und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Räucherspeck umwickeln. Den Speck mit Zahnstochern festigen. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Schweinemedailons auf jeder Seite ca.3 Minuten braten. Die Champignons säubern und grob hacken. Die Schweinemedailons aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller im Backofen mit Alufolie abgedeckt, bei 70 Grad Umluft warmhalten. In der Pfanne, wo die Medaillons gebraten wurden die Champignons glasig anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und dann die Bratensoße zugeben. Alles zusammen aufkochen. Die Pilzsoße mit in Wasser angerührter Speisenstärke leicht sämig abbinden und mit der flüssigen Sahne verfeinern. Zum Anrichten die Soße auf den Tellerböden verteilen und die Schweinemedailons und Rosmarinkartoffel darauf setzen.



Rosmarinkartoffeln: von kleinen Kartoffeln Pellkartoffeln kochen. Die Kartoffeln schälen und auskühlen lassen. Die Rosmarinstängel abzupfen. In einer Pfanne Rapsöl mit Butter zerlaufen lassen und die Rosmarinstängel darin anschwitzen. Jetzt die geschälten Kartoffeln zugeben und langsam anbraten.

Es eignet sich eine Salatbeilage zu diesem Gericht