Schweinsfilet - Medaillon

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Schweinsfiletmedaillons

420	g	Schweinsfiletmedaillon
2	EL	Rapsöl
8	Stück	Bratspeck, dünn geschnitten
	wenig	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Schweinsfiletmedaillon mit einer Tra
Medaillons mit Salz und Pfeffer würz
anbraten und in den vorgeheizten Ba
garen.

Racelettekartoffeln vierteln und im S
und kurz auskühlen lassen.
Erbsen mit Butter in eine Pfanne geb
Mixer zu einem Püree verarbeiten. M

Kartoffeln

500	g	Raclettekartoffeln
1	EL	Rapsöl
1	Stück	Rosmarin
100	g	Erbsen, tiefgekühlt
50	g	Kochbutter
		Salz, Pfeffer

Sauce

2	EL	Rapsöl
1	Stück (kleine)	Zwiebel gehackt
1	dl	Gallusbier
1	dl	Gemüsebouillon
20	g	Schokolade
60	g	Rahm
1	TL	Mehl

Gemüse

0.5	Stück	Rotkabis, fein geschnitten
2	Stück	Lauchstangen, fein geschnitten
2	EL	Rapsöl
		Salz, Pfeffer

Garnitur

1	Stück	Apfel
	wenig	Mehl
		Öl, zum frittieren

eine Bratpfanne Rapsöl geben und d
Am Schluss den Rosmarin beigeben f
würzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben, Zwiebe
dem Bier, restliche Zutaten beifügen
mit dem Mixer bearbeiten.

Lauch und Rotkabis separat im Salzw
Wasser abschrecken. In eine Pfanne
kurz knackig anbraten. Mit Salz und

Apfel mit einer Röstireibe raffeln, da
Mehl kneten. In einer Pfanne/ Friteu
darin frittieren.

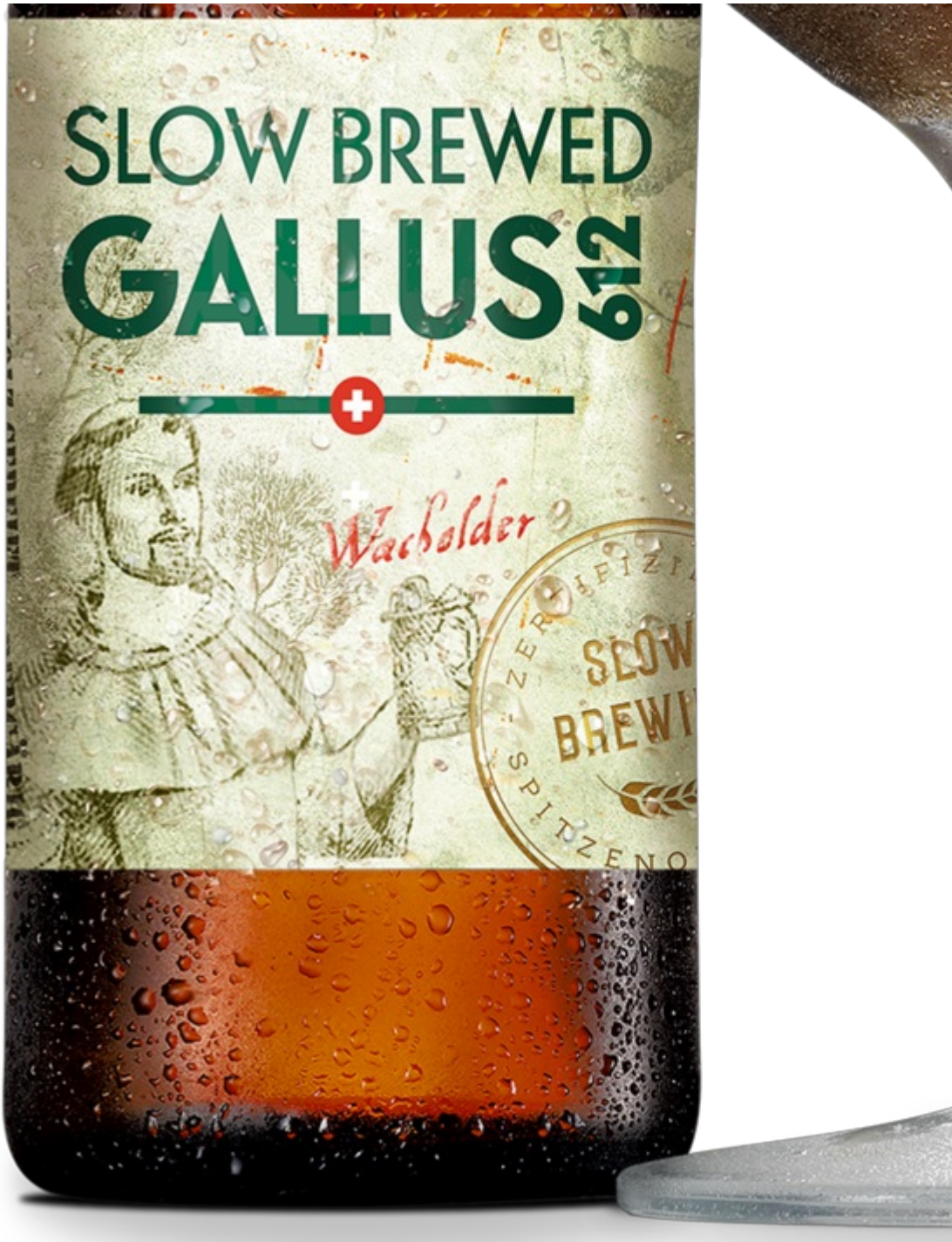
Anrichten

Kartoffeln auf einen Teller geben, Sc
Sauce und das Püree punktuell setze
ausgarnieren.

Das passende Getränk

Das Gallus 612 wird mit feinstem Sm
Wacholder gewürzt und mit original
Reifung auf Eichenholz vollendet der
charaktervoll tritt dieses Ale auf. Dav
Schaum. In der Nase entfaltet es eine
leichte Karamellnote. Im Mund besti
Fruchtaromen: Banane, begleitet vor
Eichenholzfass-Aromen. Kurzum, ein




SLOW BREWED
GALLUS 612
Wacholder