

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

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

Zubereitung

Zubereitung

Schweinsfiletmedaillon mit einer Tranche Bratspeck einwickeln, die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Rapsöl kurz anbraten und in den vorgeheizten Backofen (180°C), ca. 20 Minuten garen.

Raclettekartoffeln vierteln und im Salzwasser blanchieren, abschütten und kurz auskühlen lassen.

Erbsen mit Butter in eine Pfanne geben, kurz aufkochen und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Bratpfanne Rapsöl geben und die Kartoffeln darin gold gelb braten. Am Schluss den Rosmarin begeben für das Aroma, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben, Zwiebeln darin andünsten. Ablöschen mit dem Bier, restliche Zutaten beifügen und die Sauce kochen. Am Schluss mit dem Mixer bearbeiten.

Lauch und Rotkabis separat im Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. In eine Pfanne Rapsöl geben und das Gemüse darin kurz knackig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel mit einer Röstireibe raffeln, danach in einer Schüssel mit wenig Mehl kneten. In einer Pfanne/ Friteuse Öl erhitzen und die Apfelspäne darin frittieren.

Anrichten

Kartoffeln auf einen Teller geben, Schweinsfilet darauf platzieren. Die Sauce und das Püree punktuell setzen. Mit den Apfelspänen ausgarnieren.

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

Das passende Getränk

Das Gallus 612 wird mit feinstem Smaragd-Aromahopfen gebraut, mit Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Die Reifung auf Eichenholz vollendet den Trinkgenuss. Naturbelassen und charaktervoll tritt dieses Ale auf. Davon zeugt der cremig hellbraune Schaum. In der Nase entfaltet es eine Vielzahl von Aromen sowie eine leichte Karamellnote. Im Mund besticht es durch Röst- und Fruchtaromen: Banane, begleitet von edlem Wacholder und feinen Eichenholzfass-Aromen. Kurzum, ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

