

# Schweinemedallions mit Senfsauce und Fondkartoffeln



## Zutaten für vier Personen:

450-600 g Schweinefilet  
bunter Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
2-3 EL Erdnussöl  
100 ml Marsala

## Senfsauce:

50 g Butter  
2 Schalotten, fein gehackt  
1 TL bunte Pfefferkörner oder 1  
TL gemahlene bunte Pfeffer-  
körner  
5 Pimentkörner  
1 EL Rohrzucker  
300 ml trockener Weißwein  
2 TL Dijonsenf  
1 EL fein gehackte Dillspitzen  
400 g saure Sahne  
2 EL körniger Senf à l'ancienne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Senfsauce:

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Sauteuse mit der Butter, dem bunten Pfeffer, den Pimentkörnern und dem aufgestreutem Zucker farblos anschwitzen. 300 ml trockenen Weißwein zugießen, die Flüssigkeit auf etwa ein Fünftel einreduzieren.
2. Das Ganze durch ein Sieb passieren, mit einem Esslöffel gut auspressen.
3. Den Sud in die Sauteuse zurückgeben, saure Sahne, Dijonsenf und Dill zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf die

gewünschte Konsistenz einkochen.

4. Erst zum Ende den körnigen Senf unterrühren und, falls nötig, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

## Schweinemedallions:

1. Schweinefilet sauber parieren und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Handballen etwas flacher drücken. Leicht salzen und pfeffern.
2. Erdnussöl in einer geeigneten Pfanne bis vor den Rauchpunkt erhitzen, die Medallions auf jeder Seite etwa eine Minute braten. Mit Marsala

ablöschen und das Fleisch darin schwenken, bis er komplett einreduziert ist.

## Hinweise:

Für die Beilagen Fondkartoffeln und sautierter Pak Choi siehe eigene Rezepte.

Erstanregung: Peter Wagner, Spiegel Online am 16.07.2017.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.08.2017