

# Schweinemedallions mit Currysauce

## Solomillo de cerdo al curry



### Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Schweinefilet  
9 Backpflaumen  
150 ml trockener Weißwein  
100 ml Gemüsebrühe  
1-2 EL Olivenöl  
1/2 Zwiebel  
ein kleines Stück Ingwer  
125 g Champignons  
150 ml Sahne, gewürzt mit 1 TL Gemüsebrühpulver  
1 TL Currypulver  
frisch gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
besondere Hilfsmittel:  
Wokpfanne  
Alufolie

1. Schweinefilet parieren und zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden, alternativ in Medallions. Zwiebel und Ingwer fein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.  
2. Backpflaumen in 150 ml Weißwein und 100 ml Gemüsebrühe ca. 10 min dünsten. Entkernen - falls nötig - und klein schneiden.  
3. Fleischwürfel in Olivenöl bei höherer Hitze in einer beschichteten Pfanne, am besten in einer Wokpfanne, unter Rühren braten, dann in Alufolie warm stellen.

4. Hitze zurücknehmen, Zwiebel und Ingwerwürfel im verbliebenen Bratfett glasig braten. Backpflaumen und Pilzscheiben unterrühren. Dünstflüssigkeit und die gewürzte Sahne zugeben. Einige Minuten köcheln lassen. Mit Currypaste oder Currypulver würzen.  
5. Fleisch wieder zugeben und sanft erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

### Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Don Quijote, München, Februar 2014. (Dieses Restaurant ist inzwischen leider geschlossen.)

Mit Reis servieren. Als Tapas-Portion eventuell auch ohne Reis.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung 25 min, Hauptspeisen, Tapas, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 27.01.2021