

Schweinemedallions mit Jägersauce und Spätzle



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Medallions vom Schweinefilet (ca. 250 g)

1/2 EL neutrales Öl

Jägersauce:

2 Scheiben dünn geschnittener Frühstücksspeck (ca. 20 g)

1 Schalotte

1 TL Tomatenmark

125 g braune Champignons

75 ml Weißwein

150 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe

1 TL Speisestärke

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch (optional)

1. Schweinefilet sauber parieren und in 3 cm dicke Medallions schneiden. Medallions mit der Hand leicht zusammendrücken.

2. Medallions in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

3. Einen Rost im Backofen auf der mittleren Schiene einsetzen, ein Backblech als Fettpfanne darunter einhängen. Den Backofen auf 130° vorheizen und Medallions für ca. 20 Minuten auf den Rost legen.

4. Pilze putzen und in grobe Scheiben schneiden.

5. Speck und Schalotte sehr fein würfeln und im verbliebenen Bratfett glasig braten. Nach einiger Zeit auch das Tomatenmark und die Pilze zugeben und anbraten.

6. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einköcheln. Dann die Brühe aufgießen, Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren und zugeben. Das Ganze jetzt ca. 3 Minuten köcheln, bis die Sauce gebunden ist.

7. Teller vorwärmen, Saucenspiegel angießen und Medallions darauf anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild stammen aus der Unterwirtsalm in Reit im Winkl, Dezember 2011.

Spätzle siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023