

Schweinemedallions mit Speck-Bohnen, Bratkartoffeln und Whisky-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/schweinemedallions-mit-speck-bohnen-bratkartoffeln-und-whisky-sauce

Zutaten für 2 Personen

Für die Medallions:

- 2 Schweinefilets à 160 g
- 200 g Speckstreifen
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Speck-Bohnen:

- 200 g Prinzessbohnen
- 150 g Speck am Stück
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 3 – 4 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 50 ml Whisky
- 200 ml Gemüsefond

Zubereitung:

Backofen auf 100°C Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speckstreifen ummanteln. Anschließend von beiden Seiten bei niedriger Temperatur in Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in den Backofen geben.

Für die Speck-Bohnen Speck in feine Würfel schneiden mit Knoblauch und mit Öl anbraten und auf die Seite stellen.

Für die Sauce Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne des Specks erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bohnen 4 – 5 Minuten ins heiße leicht köchelnde Wasser geben. Bohnen abgießen, zum Speck in die Pfanne geben, unterheben und abschmecken.

Das Schweinefilet aus dem Backofen holen, dritteln, mit Speck-Bohnen, Bratkartoffeln und Whisky-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Rene EggI

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert