

## Schweinemedallions mit Rahmsauce, Brokkoli und Dauphine-Kartoffeln

Ein wahres Sonntagsgericht. Medallions aus dem Filet, serviert mit cremiger Sauce und die Kartoffelbeilage ist nach Art der Kronprinzessin.



Für 4 Personen

### Für die Schweinemedallions mit Rahmsauce:

#### Zutaten:

- 500 g Schweinefilet
- 1 EL Butterschmalz
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Rinderfond
- ¼ Bund Schnittlauch

#### Zubereitung:

- Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- Für die Schweinemedallions zunächst die Silberhaut vom Fleisch entfernen. Anschließend in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hand flach drücken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medallions darin von beiden Seiten kurz und scharf anbraten.
- Das Fleisch aus der Pfanne heben und auf ein Backblech legen. Für 15 Minuten im Ofen bei 170 Grad Umluft nachgaren.

- Den in der Pfanne verbliebenen Bratensaft mit Sahne ablöschen. Den Rinderfond hinzugeben und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Garnitur den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

### Für die Dauphine-Kartoffeln und Brokkoli

#### Zutaten:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 80 g Gruyère
- 2 l Öl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer
- 1 großer Brokkoli
- 1 EL Butterschmalz oder Butter

#### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Den Gruyère fein reiben.
- Für den Brandteig Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl hineinrühren und unterarbeiten. Der Teig soll nicht am Topfboden festkleben. Der Brandteig ist fertig, wenn er glatt und glänzend aussieht. Außerdem soll er weich vom Löffel fallen.
- Den Topf vom Herd nehmen und das Ei und das Eigelb unterrühren.
- Die gepressten Kartoffeln und den Gruyère hinzugeben. Nach Geschmack salzen. Mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- In einem Topf das Frittierfett auf circa 160 Grad erhitzen.
- **Profitipp:** Einen Holzlöffel in das Fett halten. Bilden sich daran Bläschen, ist die richtige Temperatur erreicht.
- Aus dem Brandteig mit zwei Löffeln Nocken formen.
- Die Nocken im heißen Fett frittieren. Sobald sie eine goldbraune Farbe annehmen, sind die Dauphine-Kartoffeln fertig und können abgeschöpft werden. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.
- In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. 3-5 Minuten bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- Das Butterschmalz in eine Pfanne geben. Den Brokkoli kurz darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medaillons mit Dauphine-Kartoffeln, Sauce und Brokkoli anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.