SCHWEINEMEDAILLONS MIT BIRNE, LAUCH UND HAGEBUTTENSAUCE

REZEPT VON KATRIN BAUERFEIND

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, trocknen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen, pfeffern und kurz beiseite stellen. Die Birnen vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Lauch putzen, dabei den grünen Teil entfernen und den Rest in Ringe schneiden. Für die Sauce die Milch und die Sahne langsam in einem Topf erhitzen. Im nächsten Schritt die Hagebuttenkonfitüre unterrühren. Mit Curry, Paprika, Chili, Salz, Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme weiterkochen.

In einem weiteren Topf etwas Butter bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Birnen und den Rosmarin dazugeben (ca. einen Teelöffel) und bei geschlossenem Deckel warm werden lassen. Das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten – zwei Minuten sind ausreichend. Dann die Hitze reduzieren und weiter braten, bis die Medaillons durch sind.

Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch kurz andünsten (das geht sehr schnell) und nach Belieben salzen und pfeffern. Alle Komponenten anrichten und genießen!

ZUTATEN

	Schweinefilet
2	Birnen
	Rosmarin (frisch o. getr.)
1	Stange Lauch
1	Tasse Milch (vegan, Soja)
50 g	Sahne (vegan, Soja)
3 EL	Hagebuttenkonfitüre
⅓ TL	Currypulver
⅓ TL	Paprikapulver
1 Prise	Chilipulver
	Butter