

Schweine-Medaillons mit Pfeffer-Soße

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	200 g Topinambur	1 Schalotte
60 g Butter	1 EL bunte Pfefferkörner	1 EL grüner Pfeffer, eingelegt
125 ml Rotwein, trocken	125 ml Kalbsfond	250 ml Sahne
125 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons in der Butter rundum kräftig anbraten und anschließend im Backofen ziehen lassen. Die bunten Pfefferkörner mit einem Mörser zerstoßen und im Bratenfett anrösten. Die Schalotte abziehen, fein würfeln, zu den Pfefferkörnern geben und glasig anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Anschließend den Rinderfond angießen und einköcheln lassen. Den grünen Pfeffer mit der Sahne einrühren und bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Topinambur schälen, in Würfel schneiden, im Olivenöl anbraten. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons mit den Topinambur-Würfeln auf Tellern anrichten und mit der Pfeffersoße garnieren.

Josef Zwickelstorfer am 23. Juni 2010