

Schweine-Medaillons mit Dattel-Soße und Basmati-Wild-Reis

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	150 g getrocknete Datteln	150 g Basmati-Wildreis
60 g Serranoschinken	250 ml Weißwein, trocken	1 EL Ahornsirup
1 TL Speisestärke	2 EL Pflanzenöl	1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Kaffeesalz	1 TL Kurkumapulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Basmati-Wildreismischung in Salzwasser mit dem Kurkuma bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in vier gleichgroße Stücke schneiden und quer mit dem Handballen anrücken. Diese Medaillons in etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Kaffeesalz würzen. Anschließend die Filetstücke im Ofen gar ziehen lassen. Für die Soße den Weißwein in der Fleischpfanne aufkochen und reduzieren lassen. Das Ganze mit dem Ahornsirup, etwas Salz, Pfeffer und dem Thymian abschmecken und eventuell mit der Speisstärke binden. Die Datteln in Streifen schneiden und in der Soße bei geringer Hitze ziehen lassen. Den Serranoschinken in einer beschichteten Pfanne kross anbraten. Die Schweinemedallions mit der Dattelsauce und dem Basmati-Wildreismischung auf Tellern anrichten und mit dem gebratenen Schinken belegen.

Petra Rusch am 16. September 2010