

Schweine-Medaillons in Sahne-Soße mit Zucker-Schote

Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	500 g Kartoffeln, mehlig	150 g Zuckerschoten
1 unbehandelte Zitrone	20 g Ingwer	2 EL Butter
275 ml Schlagsahne	125 ml Milch	50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	2 EL Cognac	80 g blättrige Mandeln
1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt	1 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ingwer schälen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Ingwer, die Zitrone und das Lorbeerblatt zugeben. Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa zwanzig Minuten gar kochen. Die Zuckerschoten putzen und in einem Topf mit einer Prise Salz, einem Esslöffel Butter und einer Prise Zucker gar dünsten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit dem Öl goldbraun anbraten. Anschließend für circa zwanzig Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Gemüsefond, dem Weißwein und dem Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. 150 Milliliter Sahne zugeben und unter ständigem Rühren einkochen. Die Kartoffeln abgießen und anschließend schälen. Zusammen mit der Milch, einem Teelöffel Butter und der restlichen Sahne in einem Topf stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mandeln unterheben. Die Filetscheiben mit der Soße, dem Gemüse und dem Mandelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Ludwig am 27. Oktober 2010