

## Möhren durcheinander mit Schweine-Medaillons

### Für 2 Personen

|                         |                                |                     |
|-------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 2 Schweinsfilets a 200g | 250 g große Kartoffeln, mehlig | 250 g Möhren        |
| 0,5 l Gemüsefond        | 2 EL Mehl                      | 200 g Crème-fraîche |
| 2 El Butter             | 2 EL Kondensmilch              | 2 TL Kurkumapulver  |
| Olivenöl                | Salz                           | Pfeffer             |

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in dem Fond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Möhren putzen, schälen, in Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Das gekochte Gemüse und die Kartoffeln grob zerstampfen, eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Anschließend die Crème-fraîche dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Eine Mischung aus dem Mehl, Salz und Pfeffer anmischen. Das Fleisch in vier gleichgroße Stücke schneiden, leicht klopfen, mit Kondensmilch befeuchten und in der Mehl-Mischung wenden. Danach in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend die Hitze zurückdrehen, die Butter zugeben und die Medaillons fertig braten. Das Möhrengemüse und das Fleisch auf einem Teller anrichten und das Fleisch noch mit dem Bratfett begießen.

Ingrid Müller am 15. Februar 2011