

Schweine-Medaillons mit Speck-Bohnen und Kartoffeln

Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	300 g festk. Kartoffeln	6 Schreibe Frühstücksspeck
100 g Bohnen	0,5 Bund Petersilie	100 g Butter
200 ml Rinderfond	125 ml Sahne	1 EL Estragonsenf
1 EL weiße Pfefferkörner	2 EL Speisestärke	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffel putzen und in Viertel schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin kochen, bis sie fast gar sind. Anschließend die Kartoffeln abgießen, trocknen und im Backofen fertig garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons in Pflanzenöl scharf anbraten und im Backofen fertig garen. Den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen. Die Pfefferkörner dazugeben und reduzieren. Anschließend den Senf und die Sahne dazugeben. Die Soße mit der Butter und Speisestärke binden. Die Bohnen von den Enden befreien. Die Bohnen kurz blanchieren. Jeweils einige Bohnen in Speck einrollen und anbraten. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln und die Bohnen dazugeben, mit der Pfeffersoße garnieren und servieren.

Jaqueline Kores am 24. September 2012