

Schweine-Medaillons, Zitronen-Vanille-Butter, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinefiletmedaillons	1 Zitrone	1 Schote Vanille
1 EL Butter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für Apfel-Lauch-Gemüse:

1 Stange Lauch	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	1 TL Currypulver	50 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schweinefiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller legen und im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Die Pfannenhitze reduzieren. Die Zitrone waschen und die Schale in die Pfanne reiben. Anschließend die eine Hälfte auspressen und ein wenig vom Saft zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenfalls in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und mit Salz abschmecken. Auf kleinster Flamme köcheln lassen. Den Lauch putzen, das Wurzelende und das dunklere Grün abschneiden. Den Lauch halbieren und in vier bis fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Den Apfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ebenso große Stücke schneiden. Die Butter für das Gemüse in einer Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel hinzugeben und mit dem Currypulver anschwitzen. Nach zwei Minuten den Lauch dazugeben und mit braten. Alles mit dem Fond ablöschen und bissfest garen. Die Petersilie klein hacken und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in der Zitronen-Vanille-Butter wenden. Die Schweinefiletmedaillons mit Zitronen-Vanille-Butter und Apfel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Wencke Dieken am 17. Juli 2014