

Schweine-Medaillons mit Champignons, grüne Bohnen

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

250 g Schweinefilet

Salz

10 g Butter

schwarzer Pfeffer

50 ml Kalbsfond

Für die Champignons:

400 g Champignons

3 Zweige glatte Petersilie

Salz

2 Schalotten

1 Zweig Rosmarin

schwarzer Pfeffer

40 g Butter

200 ml Weißwein.

Für die Kirschtomaten und die Bohnen:

1 Rispe Kirschtomaten

Salz

200 g grüne Bohnen

1 Schalotte

schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Champignons klein schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln. Beides in Butter anbraten und die Petersilie dazu geben. Mit dem Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und einkochen lassen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen.

Die Kirschtomaten an der Rispe in den Backofen geben.

Die Bohnen putzen und im Dampfgarer bissfest garen.

Das Schweinemedallions mit Champignons, grünen Bohnen und Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Muriel Liegeois am 01. Oktober 2015