

Schweine-Filet, Speckbohnen, Bratkartoffeln, Whisky-Soße

Für 2 Personen

Für die Medaillons:

2 Schweinefilets, à 160 g 200 g Speckstreifen Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Speckbohnen:

200 g Prinzessbohnen 150 g Speck, am Stück 1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

250 g Kartoffeln, fest 100 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Zwiebeln 3-4 EL Olivenöl 200 ml Sahne
200 ml Milch 50 ml Whisky 200 ml Gemüsefond

Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speckstreifen ummanteln. Anschließend von beiden Seiten bei niedriger Temperatur in Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in den Backofen geben.

Für die Speckbohnen Speck in feine Würfel schneiden mit Knoblauch und mit Öl anbraten und auf die Seite stellen. Für die Sauce Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne des Specks erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefondablöschen, Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Prinzessbohnen vier bis fünf Minuten ins heiße leicht köchelnde Wasser geben. Bohnen abgießen und zum Speck in die Pfanne geben, unterheben und abschmecken.

Das Schweinefilet aus dem Backofen holen und dritteln.

Die Schweinemedailons mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Whiskysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rene Eggl am 22. September 2016