

Schweine-Medaillons im Speckmantel mit Feigen-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

200 g Schweinefilet	6 Scheiben Speck	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
1 TL Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Feigensauce:

4 frische Feigen	4 getrock. Feigen	1 Zwiebel
1 EL Butter	Rotwein	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

Für die Garnitur:

2 frische Feigen

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Schweinefilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Speck einwickeln und ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Die Medallions von beiden Seiten in Öl anbraten und anschließend mit etwas Butter und Rosmarin für ca. 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft im Ofen garen.

Für die Feigensauce:

Zwiebel abziehen, würfeln und in dem restlichen Fett in der Pfanne vom Fleisch anbraten. Danach die Feigen in Stücke schneiden und mit etwas Zucker zu den Zwiebeln geben. Einige Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Butter hinzugeben und anschließen mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser nachjustieren.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Feigen aufschneiden und als Garnitur verwenden.

Tobias Höfken am 15. Juli 2024