

Schweine-Medaillons mit Paprika-Soße, Kartoffel-Würfeln

Für 2 Personen

4 Kartoffeln, fest	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
350 g Schweinefilet	1 Zwiebel	2 rote Paprika
1 rote Chilischote	1 EL Tomatenmark	100 g geschälte Dosen-Tomaten
2 TL Paprikapulver	1 Prise Zucker	

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen und ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Dann Tomatenmark, Paprika und Chilischote zugeben. Tomaten grob hacken und mit Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Medaillons nochmals kurz in der Sauce erwärmen. Medaillons mit der Sauce und den Kartoffelwürfeln anrichten.

Vincent Klink 21. Februar 2013