

Schnippelbohnen mit Schweine-Medaillons, Dunkelbier-Soße

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

| | | |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 Pack. Schnippelbohnen | 300 ml Rinderfond | 200 g Kartoffeln, mehligk. |
| 1 weiße Zwiebel | 50 g geräuch. fetter Speck | 2 Zweige Majoran |
| 2 EL Creme-fraiche | Salz | weißer Pfeffer |

Für die Sauce:

| | | |
|----------------|---------------------------|------------------|
| 200 ml Altbier | 200 ml dunkler Bratenfond | 1 braune Zwiebel |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Fleisch:

| | |
|------------------------|---------------|
| 1 Schweinefilet (600g) | Salz, Pfeffer |
|------------------------|---------------|

Die Bohnen aus der Packung in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen.

Den Speck würfeln, in einem großen Topf anschwitzen und auslassen. Die Zwiebel schälen, würfeln, mit dem Speck anschwitzen, und den Topf mit Fond oder Bouillon auffüllen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und ebenfalls in den Topf geben, dann die Bohnen dazugeben. Alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Durcheinander mit gehacktem Majoran, Pfeffer, Salz und Creme fraîche abschmecken.

Für die Sauce das Altbier und den Fond mit einer gewürfelten Zwiebel für 30 Minuten einkochen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Medaillons eine Grillpfanne erhitzen und mit der Schwarte vom Speck einfetten. Das Filet in Medaillons schneiden, salzen und von jeder Seite ca. 5 Minuten in der Grillpfanne braten. Kurz ruhen lassen.

Das Bohnengemüse anrichten, die Medaillons dazulegen und mit der eingedickten Sauce beträufeln.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020