Schweinemedaillons mit Birnen-Kartoffelpüree und Rotwein-Schalotten



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schweinefilet	600 g
Schalotten	6 St.
Butter	2 EL
Thymian, frisch	5 g
Zucker	1 EL
Rotwein, trocken	200 ml
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Birnen	2 St.
Öl	3 EL
Crème fraîche	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp, Alufolie, Handrührgerät mit Knethaken

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden und zum Temperieren beiseitelegen. Schalotten so halbieren und schälen, dass sie am Strunk noch zusammenhängen. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 3–4 Min. farblos anschwitzen. Thymian waschen und trocken schütteln.

2. Die Hälfte des Thymians und den Zucker in den Topf geben, mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Anschließend alles unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe ca. 15–20 Min. einköcheln, bis der Wein fast komplett verdampft ist und die Schalotten gar sind. Danach zugedeckt warm halten.

3. Derweil Kartoffeln waschen, schälen und grob in ca. 2 cm große Stücke würfeln. Kartoffelwürfel in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.

4. Birne waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel ebenfalls grob in ca. 2 cm große Stücke würfeln und nach ca. 10 Min. zu den Kartoffeln geben.

5. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schweinemedaillons salzen und im Öl rundherum ca. 2 Min. anbraten. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, restlichen Thymian und 1 EL Butter zugeben und Medaillons ca. 4 Min. weiterbraten. Fleisch anschließend mit dem Thymian in Alufolie gewickelt ca. 7–8 Min. ruhen lassen.

6. Kartoffel-Birnen-Mix in ein Sieb abgießen, etwas abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und kurz ausdampfen lassen. Crème fraîche zugeben und mit einem Handrührgerät cremig rühren. Ggf. mit Salz nachwürzen.

7. Schweinemedaillons, Kartoffel-Birnen-Püree und Rotweinschalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Den Bratensatz solltest du auf jeden Fall aufbewahren. Du kannst ihn wie eine Sauce verwenden und das fertige Gericht damit beträufeln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	701 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	21 g