



Schweinemedaillons Berliner Art mit Kartoffelpüree

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Gemüsezwiebeln	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Zitronen	1 St.
Öl	4 EL
Schweinefilet	600 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Honig	1 TL
Milch	100 ml
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, kleine Auflaufform

1. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich kochen.
2. Derweil Zwiebel schälen, Wurzelende entfernen und Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden, salzen und im heißen Öl von jeder Seite ca. 1–2 Min. anbraten. Danach die Schweinemedaillons in eine Auflaufform legen, pfeffern und im Ofen ca. 12 Min. garen.
4. In der gleichen Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Äpfel, 1 EL Zitronensaft, Honig und Salz darin erhitzen. Alles auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen.
5. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und die Kartoffeln zu Kartoffelpüree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Schweinemedaillons aus dem Ofen nehmen. Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, Medaillons daraufsetzen und rundherum die Zwiebel-Apfel Mischung anrichten. Schweinemedaillons Berliner Art servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du einen Apfelausstecher hast, kannst du das Kerngehäuse des Apfels auch damit entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden.

Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	588 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	63 g
Eiweiß	39 g
<u>Ballaststoffe</u>	8 g
Fette	17 g