

Schweinsmedaillons an Cognacsauce



Schweinsmedaillons sind unkompliziert und schnell in der Zubereitung. Für die Sauce kann auch ein spanischer oder italienischer Brandy verwendet werden.

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

- 4 Schweinsfiletmedaillons, je ca. 3 cm dick
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Cognac
- 0.5 dl Weisswein
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
- 1 Messerspitze Currypulver
- einige Tropfen Tabasco oder 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Esslöffel Tomaten-Ketchup
- 1 dl Rahm

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Schweinsmedaillons mit der Hand leicht flach drücken und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Medaillons auf der ersten Seite 2 Minuten anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite je nach Dicke 2–2½ Minuten weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Cognac und dem Weisswein auflösen und zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel giessen und beiseitestellen.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Paprika, Curry, Tabasco oder Cayennepfeffer sowie Ketchup beifügen und kurz mitdünsten. Den eingekochten Bratenjus und den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad einstellen und die Schweinsmedaillons in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen. Dann sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und übergiessen. Dazu passen feine Nudeln oder Reis.