

Schweinemedallions in Calvadosrahm

Zutaten für 4 Portionen:

600 g schieres Schweinefilet
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott, benötigt werden 200 g
50 g Zwiebelchen
1/16 l Apfelmost
2 cl Calvados
50 ml Crème fraîche
50 ml Sahne
2 cl Öl
Salz
Pfeffer
Muskat
1 TL Senf
3 EL Mandelblättchen

Zubehör:

1 Auflaufform

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden. Schweinelendchen in 8 Medallions schneiden, plattieren (leicht mit dem Handballen drücken), dann mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit dem heißen Öl anbraten. In eine Auflaufform einlegen und warm stellen.

Die Zwiebelchen im Bratensatz andünsten, bis sie glasig sind, dann mit Apfelmost ablöschen, Sahne, Crème fraîche und das Odenwald Apfelkompott zufügen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken. Die Soße über die Lendchen in die Auflaufform gießen, mit den Mandelblättchen bestreuen und in den vorgeheizten Backofen für ca. 13 Minuten auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) einschieben.

Ein Highlight, falls gewünscht: Den Calvados leicht anwärmen, am Tisch die Lendchen übergießen und anzünden.

Dazu empfehlen wir nach Belieben Nudelvariationen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!