

Schweinemedallions mit Rosmarin, Feigen und Cassis - Schalotten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig - herzhaft, schnelle, abwechslungsreiche Küche

Zutaten

- 8 Stück Schweine Medallions à 80 - 90 g, küchenfertig pariert
- 350 g gleichmäßig große Schalotten, geschält
- 2 reife, aber noch feste Feigen, gewürfelt
- 2 El Butterschmalz
- 2 El Johannisbeer Gelee
- 1 El Orangenzeste
- 4 cl Cassis
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 El Balsamico
- 1 Tl gehackter Rosmarin
- 1 Tl rosa Pfefferbeeren, eingelegt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer und dem gehackten Rosmarin würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt2

In heißem Butterschmalz nur kurz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen, kurz warm stellen, den entstandenen Fond abgießen.

Schritt3

Die Schalotten in einer Stielpfanne (ev. in 2 Durchgängen) in Butterschmalz anbraten, Farbe nehmen lassen, kurz warm halten.

Schritt4

Die Pfanne mit dem Bratensatz, Cassis, dem Rotwein und Balsamico ablöschen.

Schritt5

Orangenzeste, Pfefferbeeren und Johannisbeer Gelee dazu geben, auf die benötigte Menge einkochen lassen.

Schritt6

Die Schweinefilets wieder einlegen, etwas in der Sauce mit den Feigenwürfeln durchziehen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Schweinefilets auf vorgewärmten Tellern mit der Feigen Sauce und den Schalotten anrichten und mit Teigwaren oder Polenta servieren.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedailles-mit-rosmarin-feigen-und-cassis-schalotten/>