

Schweinemedaillons in grüner Pfeffersauce

20–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den grünen Pfeffer hinzufügen. Zwei Minuten lang rösten und auf einen Teller geben. Dann Öl in dieselbe Pfanne geben. Die Schweinemedaillons auf beiden Seiten salzen und im heißen Öl auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten.
2. Im nächsten Schritt auf einen Teller geben und mit einem Deckel oder Alufolie abdecken, um sie warmzuhalten.
3. Nun Butter und gehackte Schalotten in dieselbe Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten anbraten. Mit dem Wein aufgießen und zwei Minuten kochen lassen.
4. Kochcreme und Senf in die Pfanne geben, gut verrühren und etwa fünf Minuten kochen, bis die Sauce etwas eindickt. Den gerösteten grünen Pfeffer und die Medaillons hinzufügen und etwa eine Minute lang kochen lassen. Sofort mit frischer Petersilie und einer Beilage nach Wahl servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

8 Stk.	Schweinemedaillons (ca. 600 g)
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
2 Stk.	Schalotten
100 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Kochcreme
2 EL	Dijon Senf
	Petersilie (zum Servieren)
1 TL	Himalayasalz
1 EL	Pfeffer grün ganz