

Schweinefiletmedaillons an Rosmarinbutter

(Rezept für 1 Person)

Zutaten:

2 Schweinefiletmedaillons, ca. 3 cm dick
1 Ei Butter
1 TI Rosmarin
Butterschmalz
100 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinemedallions abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Danach das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 3 Minuten weiter braten.

Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und im vorgeh. Umluftbackofen bei 80° ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Butterschmalz in der Pfanne zerlassen, den fein gehackten Rosmarin kurz anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Bratensaft, der sich in der Alufolie gebildet hat, zur Buttermischung geben, kurz aufkochen lassen und nochmals abschmecken.

Über die Medaillons geben und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!