

Schweinsfilet nach Appenzeller-Art



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Gratinform, Butter (2):

Eine Gratinform ausbuttern

Bratpfanne, Olivenöl und Butter (1), Schweinsmedaillons:

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die mit einem Fleischgewürz gewürzten Schweinsmedaillons allseits kurz aber scharf anbraten. Danach die Medaillons entnehmen und in die ausgebutterte Gratinform legen

Bratpfanne, Zwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Petersilie, Weisswein:

In derselben Bratpfanne, in welcher zuvor das Fleisch angebraten wurde, die Zwiebeln, den Knoblauch, den Lauch sowie die Petersilie andünsten. Bei Bedarf noch etwas Butter oder Olivenöl zugeben. Das Zwiebel-Knoblauch-Lauch-Petersiliengemisch mit dem Weisswein ablöschen und danach über die Medaillons in der Gratinform gleichmässig verteilen. Den Inhalt der Gratinform mit kräftig Aromat etwas Salz und Pfeffer würzen

SAUBENZUBEREITUNG

Demiglace, Crème fraîche, Champignons:

In derselben Bratpfanne in welcher zuvor das Fleisch- und das Zwiebel-Knoblauchgemüse zubereitet wurde, die Demiglace mit der Crème fraîche erhitzen. Die Champignons dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen, bis sich eine Sauce von sämiger Konsistenz ergibt. Abschmecken mit Salz sowie Pfeffer und gleichmässig über den Inhalt der Gratinform verteilen

Käse, Butterflocken:

Den Käse über die Medaillons in der Gratinform legen (oder Streuen) und mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, während rund 20-25 Minuten gratinieren

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis (eventuell zubereitet mit Früchten [Datteln, Ananas, Rosinen oder süsssauren Früchte] oder frische Spätzli

Bemerkungen

Bewertung (max. 5 Sterne)

★★★★



Zutaten

600 gr Schweinsfilet in 12 Medaillons zu je 50 gr geschnitten. Mit dem Handballen etwas plattieren

Die Medaillons mit Fleischgewürz bestreuen (bei Fehlen eines Fleischgewürzes: Mischen Sie 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1/2 TL Curry (Madras), 1/2 TL Paprikapulver, scharf)

1 gehäuften EL Butter (1) mit einem Schuss Olivenöl für das Anbraten des Fleisches

2 Zwiebeln, gross, geschält und fein gehackt

2 grosse Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)

2 Stangen Lauch, gesäubert und in Röllchen geschnitten

1/2 Bund Peterli, glattblättrig, die Blätter davon gehackt

1 EL Butter (2) für das Ausbuttern der Gratinform

1,5 dl Weisswein, trocken

200 gr Appenzellerkäse, «Surchoix», in dünne Scheiben geschnitten (oder grob gerieben)

1 EL Butter, für Butterflocken auf dem Gratin

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

3 dl Demiglace (oder angerührte Bratensauce, z.B. Knorr's Wunder). In einer kleinen Kasserolle 3 dl Wasser erhitzen und 2 EL Demiglace Pulver mit dem Schwingesen einrühren

1 Becher Crème fraîche

100 gr Champignons, braun, geputzt, kleine Pilze halbieren, grosse vierteilen