

Gerhardts Rezept des Monats

SCHWEINEMEDAILLONS MIT ÄPFELN

ZUBEREITUNG

1. Die Medaillons von beiden Seiten leicht pfeffern und salzen. Den Thymian abzupfen, den Salbei in feine Streifen schneiden und Medaillons in den Kräutern wälzen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten nicht zu heiß anbraten, bis es Farbe bekommt. Aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgeheizten Schale im Backofen bei 100°C gar ziehen lassen.
2. Die Bandnudeln al dente kochen und warmstellen.
3. Inzwischen die Äpfel schälen und in ca. 1,5 cm breite Spalten schneiden. Die Fleischpfanne wieder erhitzen und die Apfelspalten hineingeben. Nach ca. einer halben Minute 1 TL Zucker über die Äpfel streuen und diese karamellisieren lassen. Nach einer Minute die Apfelspalten mit einem kräftigen Schuss Calvados ablöschen und flambieren. Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Filet aus dem Backofen nehmen. Den Fleischsaft aus der Ofenschale zur Soße geben und die Filets mit den Bandnudeln, den Apfelspalten und der Calvados-Apfel-Soße anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Schweinemedailons
500 g Bandnudeln
2 große Äpfel
200 ml süße Sahne
10 Blättchen frischer Salbei
4 Zweige frischer Thymian
Zucker
3 EL Calvados
1 EL Öl für die Pfanne
Pfeffer, Salz

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Schweinemedailons mal anders. Jetzt mit frischen Äpfeln! Dieses Gericht braucht einen süffigen Weißwein. Wir empfehlen den Rivaner halbtrocken.

