

Spezialitads dal Grischun



SCHWEINSFILETMEDAILLONS AN BALSAMICOJUS

Raffiniertes Gericht, leicht und bekömmlich

Zutaten (für 4 Portionen)

- 12 Schweinsfiletmedaillons je ca. 1 cm dick geschnitten
- 12 Scheiben Bündnerfleisch oder Coppa
- 4 Rosmarinzwige
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Marsala
- 1 dl Balsamico-Essig
- 2 dl Weisswein von guter Qualität
- 2 Messerspitzen Fleischextrakt
- 75 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 20 Minuten,
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)**

Die Schweinsfiletmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der einen Seite mit einigen Rosmarinnadeln sowie einer Tranche Bündnerfleisch oder einer Scheibe Coppa belegen und mit Zahnstocher fixieren. Den Back-ofen auf 80 °C vorheizen.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Medaillons beidseitig kurz, aber kräftig anbraten (etwa 1 ½ Minuten), sofort in die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 15 Minuten ziehen lassen.

Den Bratensatz mit dem Marsala ablöschen, kurz ein-kochen lassen und durch ein feinmaschiges Sieb in ein kleines Pfännchen giessen. Balsamico beifügen und alles auf kleinem Feuer gut zur Hälfte reduzieren. Weisswein und Fleischextrakt und die restlichen Rosmarinzwige beifügen und nochmals zur Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Den Balsamicojus mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Medaillons träufeln.



SURSELVA



minipic