



Kleine Schweinefiletmedaillons auf Schalotten - Pilz - Chutney

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edle Fingerfood, herzhaft, „schmackig“

Zutaten

- 300 g - 400 g Schweinefilet, küchenfertig pariert, 30 - 40 g schwer
- 150 g Schalotten oder Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g Shitake Pilze, geputzt, gewürfelt
- 4 El Himbeeressig
- 30 g Zucker
- 2 El Butter
- Etwas Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer, etwas Curry nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Schalotten - Pilz - Chutney:

Schritt2

Die Zwiebeln zunächst in Butter glasig anschwitzen und den Zucker dazu geben. Leicht miteinander karamellisieren lassen, dann die Shitake Pilze dazu geben.

Schritt3

Weitere 2 - 4 min. leise schmoren lassen, salzen, pfeffern und mit Currypulver würzen.

Schritt4

Die Schweinefiletmedaillons:

Schritt5

Auslegen, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

In heißer Butter und Rapsöl von beiden Seiten ca. 2 min. anbraten, Pfanne zurückziehen, ausruhen lassen, rosa halten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf kleinen, gewärmten Tellern auf dem Schalotten - Pilz - Chutney anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kleine-schweinefiletmedaillons-auf-schalotten-pilz-chutney/>