

# Schweinemedallions in Calvados Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schweinemedallions braten klingt schwierig ist aber eigentlich, wie so vieles im Leben leicht, wenn man weiß, wie es geht. Gemeinsam mit den Äpfeln und etwas Zitronenabrieb ist dieses Schweinemedallion Rezept eine frische und fruchtige Erlebniswelt. Dazu eine sahnige Calvadossoße mit geschmorten Schalotten.

## Zutaten

- 8 Kalbs- oder Schweinemedallions à 70 g - 80 g küchenfertig pariert
- 1 Glas, 200 ml brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Sahne
- 2 El Creme fraiche
- 1 El Rapsöl
- 1 El Butter
- 50 ml Calvados
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Spalten
- 1 säuerlicher Apfel, geschält, entkernt, gewürfelt
- Etwas Zitronenabrieb
- 12 gleichmäßig kleine Schalotten, gepellt
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Frischer Rosmarin, soviel Sie bevorzugen
- Mit dem Calvados ablöschen, völlig einkochen lassen und mit dem braunen Kalbs- oder Schweinefond, der Sahne und Creme fraiche aufgießen.

## Schweinemedallions auf die Schnelle

Falls Sie für Gäste Schweinemedallions zubereiten und die Wartezeit verkürzen möchten, können Sie die Medallions auch bereits am Vorabend oder Vormittag vorbereiten, indem Sie diese mit Gewürzen versehen, wie zum Beispiel gepflücktem, frischen Rosmarin. Der Vorteil der vorzeitigen Schweinemedallions Zubereitung liegt darin, dass die Gewürze ihr Aroma auf das Fleisch übertragen können. Auf Salz sollte aber verzichtet werden, da es dem Fleisch die Feuchtigkeit entzieht. Diese wird nämlich später für den eigentlichen Bratvorgang benötigt. Damit Ihnen die Medallions nicht austrocknen, diese evtl. einfach mit Frischhaltefolie belegen oder mit Küchencrêpe und ein paar Spritzern Wasser beträufeln.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Apfelspalten in einer Stielpfanne mit brauner Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen pfeffern, heraus nehmen.

### Schritt2

Die Medaillons leicht mit der Hand auf gleiche Höhe drücken, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

### Schritt3

In Rapsöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten und etwas Bratbutter dazu geben. 1-2 Minuten weiter braten, rosa-saftig halten, zunächst kurz warm stellen.

### Schritt4

In der gleichen Pfanne die Schalotten 1-2 Minuten braten, salzen, pfeffern und mit etwas Zucker glacieren.

### Schritt5

Leise 2-3 Minuten köcheln lassen, erst dann die Apfelwürfelchen und den Zitronenabrieb zufügen, um eine gewisse Frische und Säure zu bekommen. Auf die benötigte Menge reduzieren. Die Medaillons samt ausgetretenem Fond wieder dazu geben, nur ganz kurz erhitzen.

### Schritt6

#### Anrichtevorschlag

### Schritt7

Die Apfelspalten mit den Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und „üppig“ mit der Calvados Sauce überziehen.

### Schritt8

Dazu passen die verschiedenste Pasta, ein bunter Gemüsereis oder einfach nur knuspriges Baguette oder Ciabatta.

Wer es gerne visuell hat, hier eine kleine Videoanleitung zum .

**Rezeptart:** Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch **Tags:** Schweinemedallions

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedallions-calvados-sahne/>