



Schweinemedallions in Calvadossahne mit frittiertem Gemüsestroh

- **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' : '' });
```

Einfach, schnell, „herrlich französisch“ aus der Normandie

Zutaten

- Für die Medallions.
- 8 Stück Schweinemedallions, küchenfertig pariert à 80 - 90 g
- Etwas Mehl
- Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Für die Calvadossahne.
- 1 Glas brauner Bratenfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Weißwein
- 50 ml Calvados
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 säuerliche Äpfel in Spalten
- 2 mittegroße Zwiebeln in groben Würfeln
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
- Etwas Butter und Rapsöl
- Für das frittierte Gemüse:
- 1 mittelgroße Möhre in feinen Streifen gehobelt
- 100 g Knollensellerie in feinen Streifen gehobelt
- Das Weiße von 1 Stange Porrée in feinen Streifen geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinemedallions:

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und leicht mehlen. In Öl und Butter kurz von jeder Seite

ca. 2min. anbraten, Farbe nehmen lassen.Heraus nehmen, im Backofen bei 120° c warm stellen, 4-5 min. rosa durchziehen lassen und sich der Calvadossahne widmen.

Schritt3

Die Calvadossahne:

Schritt4

In die gleiche Bratpfanne die Zwiebelwürfel mit etwas Paprika glasig anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Bratensaft ablöschen, 10 - 15 min. einkochen lassen.

Schritt5

Dann folgt Crème fraiche, für weitere 5 min., auf die benötigte Menge reduzieren und mit dem Calvados vollenden, nachschmecken.

Schritt6

Das Gemüsestroh:

Schritt7

Die gemischten Gemüse Julienne leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Öl 2-3 min.frittieren. Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und pfeffern.

Schritt8

Die Äpfel mit der Schale in grobe Spalten schneiden und in Butter und etwas Zucker kurz 1 - 2 min. auf jeder Seite braun braten, "bissfest " lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Apfelspalten gleichmäßig, dekorativ rund um den Teller anrichten und die Schweinemedallions in die Mitte geben.

Schritt11

Die Calvadossoße verteilen, darüber das Gemüsestroh placieren.

Schritt12

Ein wunderschön angerichteter Teller ist entstanden, zu dem mir ein Stück krosses Baguette genügt..

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** einfach, national, regional, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedallions-in-calvadossahne-mit-frittiertem->

gemuesestroh/