

Rezeptideen

Gebratenes Schweinefilet mit Tiroler Speck auf Feigen-Ananaskraut

Zutaten:

Für 4 Personen
750 g Schweinefilet
8 Scheiben Tiroler Speck
8 Zweige Rosmarin
800 g Delikatess-Sauerkraut
1 Zwiebel
200 g frische Ananas, geschält
8 Seeberger Delikatess-Feigen
2 EL Butter



100 ml Gemüsebrühe
600 g kleine festkochende Kartoffeln, geschält
1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
1 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Das Schweinefilet von Häutchen und Sehnen befreien, in 8 gleichgroße Medaillons schneiden und mit dem Speck umwickeln.
2. Die unteren Nadeln der Rosmarinzwige entfernen und die Zweige etwas anspitzen. Den Speck mit jeweils einem Zweig fixieren.
3. Das Sauerkraut unter fließendem Wasser abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Ananas fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig angehen lassen. Die Ananaswürfel zugeben und kurz mit braten. Das Sauerkraut zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Feigen fein würfeln und unter das Kraut rühren. Den Topf vom Herd nehmen und das Kraut darin abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, abschütten und in der restlichen Butter schwenken. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.
5. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
6. Die Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medallions darin von beiden Seiten braun anbraten. Für etwa 5-6 Minuten in den Ofen geben.
7. Das saftige Sauerkraut auf Tellern anrichten und die Schweinemedallions darauf setzen. Mit den Petersilienkartoffeln servieren.