

Schweinefiletmedaillons an Orangensosse

La Mise en Place:

6 Schweinefiletmedaillons, Pfeffermühle, 1 Zweiglein Majoran, Butter, Zesten und Saft von 1 Orange ½ dl Bouillon, 4 EL Halbrahm, Cayenne, Curry, Ingwer,

Die Vorbereitung:

Die Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer bestreuen und vom Majoran die Blättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter aufschäumen und die Medaillons beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Bratsatz mit ½ dl Orangensaft und Bouillon lösen und sirupartig reduzieren. Halbrahm zufügen, Pfanne vom Herd ziehen und die Sosse mit einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry sowie einer Spur Ingwer bestreuen. Zum Schluss die Orangenzesten zufügen.

Die Vollendung:

Sosse zu einer sämigen Konsistenz köcheln, die Medaillons auf die Teller setzen, mit der Sosse umgiessen und mit den Majoranblättchen bestreuen.

Genusserhöhung:

Akzentuiert wird das Gericht, wenn ein paar Orangenwürfelchen dazugelegt werden, die nur ganz kurz in Butter geschwenkt wurden.

