

Schweinefilet-Medaillons Rezept mit Orangen-Rosmarin-Hollandaise



4 Personen



1 Stunden

ZUTATEN

Zutaten für die Rosmarinkartoffeln:

- 500 g Drillinge
- 4 Knoblauchzehen – geschält und zerdrückt
- 5 Rosmarinzwige – gezupft
- Olivenöl
- 2 EL Spanish Allrounder – Gewürzzubereitung – Röhrchen

Zutaten für die Sauce:

- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel – fein gehackt
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Orange – Saft und abgeriebene Schale
- Rosmarin
- 2 Eigelb
- 125 g geklärte Butter
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Medaillons:

- 800 g Schweinefilet
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe – geschält und zerdrückt

ZUBEREITUNG

- Die Drillinge waschen und zusammen mit dem Knoblauch und Rosmarin auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Alle Zutaten mit Olivenöl beträufeln und mit dem Blend würzen. Im Ofen bei 200° C ca. 35 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln Farbe bekommen.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Weißwein und der Hälfte des Orangensafts ablöschen. Den Rosmarin hinzugeben und um die Hälfte einköcheln lassen. Anschließend absieben und abkühlen lassen.
- Für das Wasserbad einen Topf mit etwas siedendem Wasser befüllen. Eine Metallschüssel in den Topf hängen, jedoch nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen lassen. In der Metallschüssel das Eigelb mit der Weißweinreduktion aufschlagen. Dann die geklärte Butter und das Orange-Rosmarin Öl langsam unterrühren, sodass die Sauce emulgiert.
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer und den Orangenresten abschmecken. Die fertige Hollandaise nicht mehr stark erhitzen, da sie sich sonst auf trennt. Immer nur leicht warmhalten.

- Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Grillpfanne stark erhitzen, anschließend den Rosmarin und Knoblauch hinzugeben. Das Schweinefilet dann von allen Seiten scharf anbraten und bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.
- Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Sauce angießen und die Rosmarinkartoffeln als Beilage mit auf die Teller geben.
- Unser Tipp:
- Unsere Rosmarinkartoffeln vom Blech lassen sich auch wunderbar durch verschiedene Gemüsesorten – ganz nach persönlichem Belieben – ergänzen. Hierzu wird das Gemüse anfangs geschnippelt und anschließend mit den Kartoffeln zusammen mariniert, bevor alles in den Ofen geht.



UNSERE EMPFEHLUNG

Blanc-de-Noir, Laux Spanish Allrounder - Gewürzzubereitung - Röhrchen, Castello Zacro Extra Virgin Olivenöl - 500 ml

