

# Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

## Schweinsfiletmedaillons an Biersabayon

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

0.5 Bund Thymian  
1 Bund Petersilie  
4 EL Olivenöl  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
8 Schweinsmedaillons, je etwa 3 cm dick geschnitten  
10 Pfefferkörner, schwarz  
2 Schalotten  
Salz  
2 dl Bier, hell oder dunkel  
1 dl Kalbsfond  
1 EL Zitronensaft  
4 Eigelb  
Cayennepfeffer, nach Belieben



### Zubereitung:

Von 4 Thymianzweigen die Blättchen abzupfen.  $\frac{1}{4}$  der Petersilie fein hacken. Beides mit dem Olivenöl sowie etwas frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Die Schweinsfiletmedaillons damit beidseitig bestreichen.

Die restliche Petersilie grob schneiden. Die Pfefferkörner grob zerdrücken. Die Schalotten schälen und hacken.

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Medaillons salzen. In der heissen Pfanne ohne Fettzugabe rundum insgesamt 3 Minuten auf mittlerer Stufe anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Bier, dem Kalbsfond und dem Zitronensaft auflösen. Grob geschnittene Petersilie, zerdrückte Pfefferkörner sowie die restlichen Thymianzweige dazugeben und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Messbecher abgessen, dabei die Würzzutaten sehr gut ausdrücken; man benötigt 1 dl Sud. Diesen wenn nötig mit Kalbsfond oder Weisswein ergänzen. Den Sud in eine Metallschüssel geben, die Eigelb beifügen und alles gut verrühren. Wenn nötig kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren für das Wasserbad eine Pfanne etwa 1 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Die Eimischung über dem immer leicht kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren aufschlagen, bis sie cremig bindet; dies geht sehr schnell! Vom Wasserbad nehmen und mit Salz sowie Cayennepfeffer würzen.

Die Medaillons auf Tellern anrichten, mit dem warmen Sabayon umgiessen und sofort servieren.

Dazu passen Trockenreis oder feine Nudeln.