

# Schweinsfiletmedaillon mit Speck an Grappasauce

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

### *Medaillons:*

- 8 Schweinsfiletmedaillons
- 8 Tranchen Bratspeck

### *Grappasauce:*

- 1 rote Zwiebel
- Puderzucker
- Tomatenpurée
- Rotwein
- Bratensauce
- Rote und Weisse Trauben

## Zubereitung:

### *Medaillons:*

Die Medaillons mit dem Speck umwickeln und scharf anbraten. Anschliessend im auf 80° C vorgeheizten Ofen nachgaren lassen. Erst zum Anrichten wieder aus dem Ofen nehmen.

### *Grappasauce:*

Die Zwiebeln schälen und in nicht zu grobe Stücke hacken. Die Trauben halbieren und beiseite legen. Die Zwiebeln im heissen Öl glasig dämpfen, anschliessend mit Puderzucker bestäuben. Mit Rotwein ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Dies noch 1-mal wiederholen. Beim dritten Mal Tomatenmark dazugeben und dieses komplett einrühren. Etwas Wasser nachschütten und die Bratensaucenpaste ebenfalls einrühren. Es soll eine sämige Sauce entstehen. Mit etwas Grappa ablöschen und zum Schluss die halbierten Trauben dazugeben.