

Thymian-Schweinsfiletmedaillons mit würzigem Madeirajus

Rezept für 4 Personen

Zutaten Fleisch:

- ½ Bund Thymian
- 8 lange Tranchen Rohesspeck
- 8 Schweinsfiletmedaillon je ca. 2 cm dick geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter

Zutaten Sauce:

- 1/8 l Madeira
- 50 ml Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 kleine rote Chillischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Dörrtomatenpaste
- Einige Thymianzweige
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 40 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Specktranchen auf der Arbeitsfläche auslegen, mit der Hälfte des Thymians bestreuen und diesen leicht andrücken. Jedes Schweinsfiletmedaillon mit 1 Specktranche umlegen und mit Holzstäbchen fixieren oder mit Küchenschnur binden. Die Medaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer sowie den restlichen Thymianblättchen würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Medaillons beidseitig insgesamt 3-4 Minuten anbraten. In die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heißen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen für die Sauce Madeira, Bouillon und Essig in einen kleinen Topf geben. Die Chillischote entkernen und fein hacken. Den Knoblauch pressen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstossen. Alles mit der Dörrtomatenpaste und den abgezupften Thymianblättchen zur Madeiramischung geben und gut zur Hälfte einkochen lassen.

Die Petersilie fein hacken.

Unmittelbar vor dem Servieren die Petersilie sowie die Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken lassen. Über die Schweinsmedaillons geben.