

Schweinsmedaillons an provenzalischer Sauce

4-Personen

Zutaten

8	-	lange Zweige Rosmarin
8	-	Schweinsmedaillons, je ca. 50-gr
12	-	schwarze Oliven
200	-	gr. Cherrytomaten
1	-	Knoblauchzehe, gehackt
1	-	EL Olivenoel
½	-	dl Noilly Prat
½	-	dl Weisswein
½	-	dl leichte Hühnerbouillon
60	-	gr Butter

Zubereitung:

Die Rosmarinnadeln bis auf das obere Drittel abzupfen. Die Zweige so durch die Medaillons stecken, dass auf der einen Seite die Nadeln herauschauen.

Die abgezupften Rosmarinnadeln fein hacken.

Die Oliven entsteinen und in Streifen schneiden. Die Cherrytomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem grün hacken. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und hacken.

In einer Bratpfanne das Olivenoel kräftig erhitzen. Die Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Dicke 3 ½ - 4-Minuten braten. Nach gut der Hälfte der Bratzeit mit dem gehackten Rosmarin bestreuen.

Die gebratenen Medaillons aus der Pfanne nehmen und in doppelt gefalteter Alufolie warm halten. Wenn nötig etwas Olivenoel zum Bratensatz geben und darin Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch glasig dünsten. Noilly Prat, Weisswein sowie Bouillon beifügen und um gut 1/3 Einkochen lassen.

Dann die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Oliven und die Cherrytomaten beifügen und noch 2-Minuten kräftig mit kochen.

Den ausgetretenen Saft der Schweinsmedaillons zur Sauce geben.

Die Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce begiessen.

Sofort servieren