

Schweinsmedaillons mit frischen Feigen

4-Personen

Zutaten

600	-	gr Schweinsfilet
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	-	EL Bratbutter
½	-	dl Noilly Prat
1	-	EL Olivenoel
½	-	dl Noilly Prat
½	-	dl Weisswein
4-6	-	frische Feigen
1	-	EL Butter
½	-	dl Kalbsfond
1	-	dl Doppel- oder Saucenrahm
1 ½	-	EL Cognac



Zubereitung: (Niedergar-Methode)

Das Schweinefilet in dicke Medaillons schneiden.

Den Ofen auf 75-Grad vorheizen und eine Platte mit wärmen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen.

In der heissen Bratbutter je nach Dicke der Fleischstücke 1 ½ - 2 Minuten kräftig anbraten.

Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75-Grad etwa 45-Minuten gar ziehen lassen.

Den Bratsatz mit Noilly Prat und Weisswein auflösen, absieben und beiseite stellen.

Die Feigen sorgfältig waschen und halbieren. Die Butter in einer weiten Pfanne erhitzen.

Die Feigen darin kurz dünsten. Herausnehmen und neben dem Fleisch im Ofen warm stellen.

Den aufgelösten Bratensatz sowie den Kalbsfond in die Pfanne geben und alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm und den Cognac beifügen und noch so lange einkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medaillons auf Tellern anrichten, mit wenig Sauce überziehen und mit den Feigen garnieren.

Die restliche Sauce separat dazu servieren.