

Marinierte Schweinemedallions

252

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Extra 25/95, S. 20

Bemerkungen: 22 Dez 2002

Zutaten: 4 Saftorangen, davon 1 unbehandelt
2 EL Zucker
2 Lobeerblätter
2 Nelken
2 Sternanis
1,2 kg Schweinefilet
30 g Butterschmalz
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Die unbehandelte Orange heiß abspülen und trockenreiben. Mit dem Sparschäler dünn schälen. Die Hälfte der Schale in feine Streifen schneiden, die andere Hälfte ganz lassen. Alle Orangen auspressen. Den Saft mit dem Zucker, den Gewürzen und 1/8 L Wasser aufkochen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen die Schweinefilets in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Im heißen Fett portionsweise von beiden Seiten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenmarinade begießen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Dazu: fertige Cumberlandsauce und Baguette mit Butter