



Schweinemedallions mit Kürbispüree

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden Porree säubern und in Ringe schneiden Kürbis (Hokaido mit Schale) in kleine Würfel schneiden. Ingwerstückchen schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Schweinefilet in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden, mit je einer Scheibe Bacon umwickeln, mit Zahnstochern feststecken.

Die Kürbiswürfel mit Ingwer, wenig Salz und Chili in ganz wenig Wasser (2 EL) weich kochen, später 1 EL Schmand hinzufügen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kartoffeln mit wenig Bona Pflanzenöl goldgelb braten, erst dann salzen. Kurz bevor Kürbis und Kartoffeln fertig sind, die vorbereiteten Fleischscheiben von beiden Seiten etwa 1- 2 Min. braten.

Derweil die Porreeringe in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten kochen. Wenn das Fleisch fertig ist, in den Bratensud den Schmand und etwas grünen Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Gabriele Tuttas.

Zutaten

- 1 Schweinefilet
- 1 Päckchen Bacon
- 6 größere Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 1 kleinen Hokaido-Kürbis
- 1 kleines Stück Ingwer
- ½ Becher Schmand
- Etwas grünen Pfeffer
- Salz, Pfeffer
- ½ TL gestoßener Chili
- Bona Pflanzenöl zum Braten