



© le menu

Schweinsmedaillons auf Spargeln mit Erdbeer-Chutney

Rezept für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Backpapier für die Bleche

Zutaten

Chutney

- 1 Orange, ganzer Saft, ca. 1 dl
- 1 EL Zitronensaft
- ½ EL Rohrzucker
- 1 TL Zitronenpfeffer, fein zerstoßen
- 1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
- ½ roter Chili, fein geschnitten
- 250 g Erdbeeren, je nach Größe halbiert oder geviertelt
- Salz, Pfeffer

Spargeln

- 1 kg weiße Spargeln, geschält, holzige Enden entfernt
- 1 kg grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, Enden entfernt
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Medaillons

- 8 Schweinsmedaillons, je ca. 70 g
- 8 Tr. Bauernspeck
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 30 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Chutney

Orangensaft, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer erhitzen. Zwiebel und Chili dazugeben, zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln. Erdbeeren dazugeben, nur noch heiss werden lassen, würzen, beiseitestellen.

Spargeln

auf den vorbereiteten Blechen verteilen, mit Öl beträufeln, salzen.

Backen

Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Medaillons

Fleisch mit Speck umwickeln, würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Medaillons portionenweise 3–4 Minuten rundum anbraten.

Fertigstellen

Medaillons, Pinienkerne und Chutney auf den Spargeln verteilen, im ausgeschalteten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen, würzen, servieren.

Tipp Dazu passt Risotto.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>