

Schweinefilet-Medaillons

Prinzessbohnen im Speckmantel,

Sauce Bearnaise und hausgemachte Herzoginnenkartoffeln

Man nehme (4 Pers.):

- Schweinefilet ca. 750 gr.
- Prinzessbohnen 400 gr.
- 150 gr. Weizenmehl (405)
- ca. 175 ml. obergäriges Bier
- 40 gr. Butter
- nach Bedarf Salz und weißer Pfeffer
- Bacon min. 24 dünne Scheiben
- Kartoffeln 800 gr. mehligkochende Kartoffeln
- 50-80 g Butter
- 3-4 Eigelbe
- 8-10 EL Milch oder Sahne
- Salz, frisch geriebene Muskatnuss, etwas weißen Pfeffer
- 1 Eigelb + 1 EL Milch zum Bestreichen
- Sauce 250 ml Sauce Bearnaise (Fertigprodukt od. selbst herstellen)
- Schw. Pfeffer u, Salz nach Bedarf
- Rapsöl min. 2 EL
- Butterschmalz 1 EL

So geht´s:

- Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und ca. 20 Min. garkochen, abdampfen lassen
- Kartoffelpüree herstellen - pürierte Kartoffeln mit den Eigelben, ger. Muskatnuss und etwas Pfeffer vermengen und abschmecken
- Backblech mit Backpapier belegen, dann Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca, 4 - 5 cm große Rosetten auf das Backpapier auftragen
- Eigelb mit Milch verrühren und damit vorsichtig mit einem Pinsel die Kartoffelrosetten bestreichen
- bei Umluft mit 180 Grad ca. 20 Min. oder bis die Rosetten goldbraun sind backen

währenddessen ...

- Prinzessbohnen waschen, die Enden abtrennen und in ungesalzenem Wasser 3 Min. dünsten, Wasser abgießen und Bohnen abkühlen lassen
- Baconscheiben ablösen und jeweils 2 Scheiben um ca. 5 - 6 Bohnen wickeln
- Bohnenwickel vorsichtig zunächst auf der Seite, auf der der Schinkenstreifen endet, anbraten, dann mit einer Zange vorsichtig wenden.

Während die Bohnen in der Pfanne sind ...

- Schweinefilet abbrausen, ggf. parieren und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, dann leicht andrücken und mit schwarzem Pfeffer würzen
- von beiden Seiten ca. 2 Min. bei hoher Temperatur braten, dann von der Hitze nehmen und in der Pfanne nachziehen lassen
- Eiweiß mit dem Mixer zu Eischnee schlagen

- Sauce Bearnaise nach Herstellerangaben erwärmen

Die goldbraunen Herzoginnenkartoffeln aus dem Ofen holen und mit den Bohnenwickeln, den Medaillons und der Sauce anrichten.

Bon Appetit !