Schweinefilet-Medaillons auf Rahmsauerkraut

Zutaten:

Für das Fleisch:
1,2 kg Schweinefilet am Stück
Bratfett
Salz und Pfeffer
Für das Rahmsauerkraut:
500 g frisches Sauerkraut vom Metzger
1 weiße Zwiebel
etwas Zucker
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
200 g Creme fraiche
200 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
1/2 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Vom Fleisch:

Das Filet von der Silberhaut trennen, die Kette (der Fleischstrang seitlich am Filet) und eventuelle Fettreste abnehmen und in 3-4 cm starke Scheiben (pro Person rechnet man 3 solcher Medaillons) schneiden. Zur Spitze hin etwas stärkere Stücke schneiden. Die Filet-Medaillons in eine heiße Pfanne mit wenig Bratfett geben. Zwischen den Medaillons sollte jeweils mindestens 1 cm Abstand sein, sonst könnte der Pfanneninhalt anfangen zu kochen. Beide Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und auf ein Backblech setzen. Im 100° Celsius heißen Ofen ca. 15 Minuten garziehen lassen. In der Pfanne die Speckstreifen schön rösch anbraten.

Des Rahmsauerkrauts

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf Butter zergehen lassen, die Zwiebelringe darin glasig werden lassen. In der Zwischenzeit das Kraut kurz in einem Sieb mit Wasser abspülen. Etwas Zucker, das Sauerkraut, die Gemüsebrühe und die Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abschmecken und die Creme fraiche einrühren.

Das Anrichten:

2-3 Löffel Rahm-Sauerkraut auf die Tellermitte geben und einen nicht zu spitzen Haufen formen. Die Medaillons auf dem Kraut verteilen. Zum Schluss den röschen Speck über die Filets und das Kraut geben und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

Tipp: Zu diesem Gericht passen gleich mehrere Weißweine: Chablis oder Riesling oder Gewürztraminer oder Weißburgunder. Und als Beilage Salzkartoffeln oder Kartoffel-Püree.