

Schweine-Medaillons mit dunkler Sauce und Rosenkohl

Bei Schweinefleisch zum Kurzbraten hat man die Auswahl aus Filet, das allerdings teuer ist, Nackensteaks oder Schnitzel. Dies sind die gängigen Fleischsorten vom Schwein, die sogar ein Discounter fast immer vorrätig hat.

Früher hat man Schweinefleisch fast immer ganz durchgebraten, das war die Old School, und zwar aus (fraglichen?) Hygienegründen. Heutzutage geht man jedoch immer mehr dazu über, auch Schweinefleisch – wie eben Rindfleisch – auch so zu garen, das es innen noch leicht rosé ist und somit sehr saftig.

So gehe ich auch bei diesen schmackhaften Medaillons aus dem Schweinefilet vor, das ich quer in dicke Stücke schneide. Ich gare sie nur jeweils zwei Minuten kross an und bekomme dadurch Medaillons, die innen medium gegart sind. Übrigens, ich habe auch schon Schweinefleisch rare zubereitet, das äußerst delikatschmeckte. Und gesundheitliche Beschwerden hatte ich dadurch auch nicht.

Ich würze die Medaillons mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die dunkle Bratensauce bereite ich aus etwas heller Soja-Sauce und Rotwein zu. Die Sauce wird noch mit etwas Mehl eingedickt.

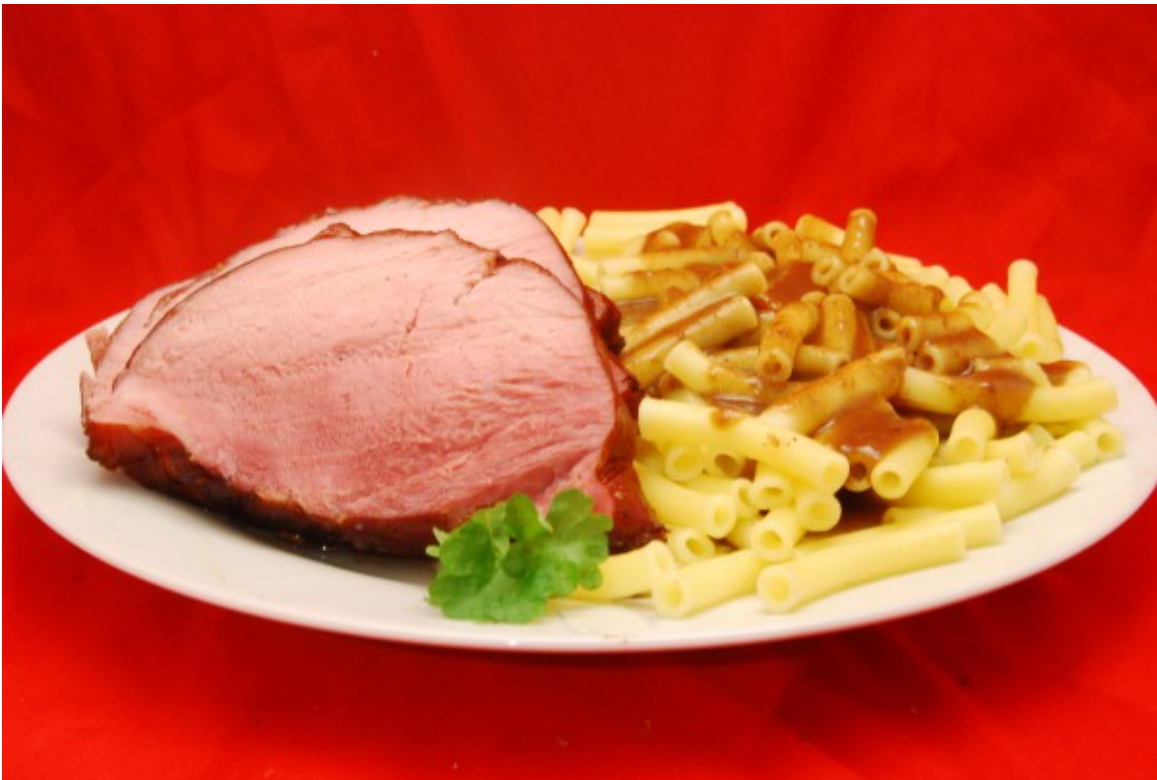
Dazu gibt es als Beilage einfachen Rosenkohl.

Mein Rat: Wenn Sie ein noch umfangreicheres Gericht zubereiten wollen, garen Sie noch einige Salzkartoffeln und geben Sie sie zu den Medaillons und dem Rosenkohl dazu.

Leckere Medaillons



Schäufele in dunkler Braten-Sauce mit Maccheroni



Leckerer Braten, Pasta und Sauce

Ein passendes Sonntags-Gericht. Und es ist der eigentlich zum Motto meines Foodblogs passende Blogbeitrag zum Jubiläum meines Foodblogs mit dem 1.000 Blogbeitrag mit Nudel, Heiss und Hos: Mit Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein solches Rezept habe ich auch schon lange nicht mehr veröffentlicht.

Als Nudeln wähle ich Maccheroni, als Fleisch ein Schäufele und als Sauce eine dunkle Bratensauce, zubereitet aus einer Mehlschwitze mit etwas Rotwein, etwas Kaffee, Chili und anderen passenden Gewürzen.

Als Gewürze kommen in die Sauce Sternanis, Kardamom, Piment, Gewürznelke, Wacholderbeeren, bunte Pfefferkörner, grüne Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Lorbeerblätter, Pul biber und Kreuzkümmel.

Ich gare das Schäufole eine Stunde bei 180 °C Umluft im Backofen. Schweinefleisch soll ja durchgegart sein, und je länger ich es in der Bratensauce gare, umso weicher wird das Fleisch.

Mein Rat: Wenn man die Gewürze in ein Gewürzsäckchen gibt und dieses ausreichend tief in der Sauce hängt verwendet man dies. Ich musste die Gewürze direkt in die Sauce geben, damit sie mitgaren. Aus diesem Grund siebe ich die Sauce vor dem Servieren aus, da gehen dann leider Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel verloren.

Noch ein Rat: Das Mehl in der Butter so braun anbraten, wie der Bräunungsgrad der Bratensauce gewünscht ist. Ich brate das Mehl sehr dunkelbraun an.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Schäufole
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Mehl
- Chianti
- 1/2 Tasse Kaffee
- 1 Tasse Wasser
- ein Stück Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 8 Lorbeerblätter

- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL Pul biber
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Bräter erhitzen und Schüffele auf allen Seiten kross anbraten. Schüffele herausnehmen.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in der Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Kaffee dazugeben. Wasser dazugeben. Schüffele wieder hinzugeben. Ganze Kräuter dazugeben. Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce gut verrühren.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Schüffele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schüffelescheiben geben. Sauce großzügig über Schüffele und Pasta verteilen. Servieren.