

# Medaillons vom Schweinefilet

## auf roter Paprikasauce mit Zucchini-Lauchgemüse und Herzoginkartoffeln

Etwa  
**496 kcal**  
pro Portion



### Zubereitung

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und leicht in etwas Öl braten. Am besten nur kurz anbraten und im Ofen langsam garen lassen.

Paprikasauce: Zwiebeln anschwitzen, Paprikastücke mitschwitzen und mit der Brühe auffüllen. Dies nun köcheln lassen und anschließend pürieren. Milch dazu, aufkochen, abschmecken und eventuell mit Maizena abbinden. Geschlagene Sahne unterheben und anrichten.

Zucchini-Lauchgemüse: Zucchini und Lauch etwas gröber schneiden, in etwas Butter und Olivenöl braten, würzen und anrichten.

Herzoginkartoffeln: Kartoffeln (mehlig) pressen und mit etwas Ei, Butter, Salz und Muskat würzen. Eventuell etwas Maizena hinzugeben. Dies nun auf ein Blech dressieren und mit etwas Eigelb bestreichen und im Ofen ausbacken.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Schweinemedallions à 60 g  
10 g Olivenöl  
80 g Zwiebeln  
200 g Paprika rot  
120 ml Rinderbrühe  
200 ml Milch  
80 g Sahne  
320 g Zucchini  
320 g Lauch  
40 g Butter  
480 g Kartoffeln mehlig kochend gekocht  
2 Stück Eigelb