

Medaillons vom Tiroler Hofschwein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Schweinsfilet
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
Thymian, Knoblauch

Zutaten für die Beilage:

3/4 kg Erdäpfel
(festkochend)
3 Eier
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Muskat
Butterschmalz zum
Herausbacken

Medaillons vom Tiroler Hofschwein mit Erdäpfeltaler

1. Zubereitung Fleisch

Fleisch trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Thymian und Knoblauch von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Herausnehmen und in Alufolie noch etwas nachziehen lassen.

2. Zubereitung Beilage

Erdäpfel schälen, schneiden und in Salzwasser kochen. Im Anschluss die Kartoffeln heiß durch die Presse geben und kurz überkühlen lassen, die Eier einarbeiten und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Arbeitsfläche Semmelbrösel streuen, die Masse kurz auf beiden Seiten in die Brösel drücken und Laibchen formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und auf beiden Seiten goldbraun herausbacken.