

## Schweinefilet - Médailles mit Honig und Currysauce

6 Personen

3	kleine Zwiebeln	Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
2	Äpfel	
3 CL	Butter	Die feingeschnittenen Zwiebeln in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen. Apfelwürfel zufügen, alles mit Curry bestäuben und unter „ <b>ständigem Wenden</b> “ noch einen Moment mitdünsten.
3 CL	Madrascurry	
1.5 dl	Weisswein	Mit Weisswein ablöschen und nur so lange reduzieren, bis ein Purée entsteht. „ <b>Erst jetzt</b> “ mit der Bouillon auffüllen, die ungeschälten Knoblauchzehen zufügen und alles „ <b>zugedeckt bei kleinem Feuer</b> “ während ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Anschliessend die Sauce durch ein feines Drahtsieb streichen und mit der Rundung eines Schöpflöffels alle Zutaten durchdrücken.
3 dl	Hühnerbouillon	
3 Stk.	ungeschälte Knoblauchzehen	
1.5 dl	Doppelrahm	Die Sauce zum Kochen bringen, Rahm zufügen, Sauteuse vom Herd ziehen und die Sauce mit Salz, einem Hauch Cayenne, wenig weissem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.
	Salz, Cayenne	
	Pfeffer aus der Mühle	
1	Zitrone (Zitronensaft)	
3	Äpfel	Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen und die Äpfel Achteln.
18	Schweinefilet - Médailles à ca. 40 gr. Total 0.75 kg	Die Médailles mit Salz und Curry würzen. Erst durch den Rahm ziehen und dann im Paniermehl wenden. (Paniermehl kann aus hartem Weissbrot selber hergestellt werden)
	Salz und Curry	
6 EL	Rahm	
6 EL	Paniermehl	

3 EL Honig  
6 EL Butter

Honig auf „**sanftem Feuer**“ flüssig werden lassen. Die Médailles in Butter beidseitig bei „**mittlerer Hitze**“ goldbraun braten. Ganz zum Schluss den Honig mit einem Pinsel auf das Fleisch auftragen. Die Médailles auf grosse, heisse Teller legen.

Die Apfelschnitze in der restlichen Bratbutter unter hinzufügen von einer spur Zucker goldgelb caramolisieren und zum Fleisch legen. Die Sauce nochmals kurz erhitzen und das Fleisch damit umgiessen.

0.75 kg Rüebli  
3 EL Cognac

**Beilage:**

Rüebli schälen und würfeln, im Steamer Dampfgaren, in einer Sauteuse zusammen mit dem Cognac kurz aufkochen und die Rüebli „Maria“ zusammen mit den Médailles servieren.