

Schweinefilet-Medaillons "Poivre"

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- Jodsalz
- 400 g grüner Spargel
- bunter, grob geschroteter Pfeffer
- 600 g Schweinefilet
- 2 EL Öl
- 2 Schalotten
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise "klassisch"
- 100 ml heiße Milch
- 135 g Butter
- Muskat, gemahlen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2616 kJ
Energie (Kilokalorien):	626 kcal
Fett:	42 g
davon gesättigte Fettsäuren:	22 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	4,6 g
Ballaststoffe:	2,5 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	0,94 g

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 15 - 20 Minuten garen. Spargel nur am unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abtropfen lassen und 125 ml Sud auffangen.

2. 1/2 TL Pfeffer in einer beschichteten Pfanne rösten, bis der Pfeffer duftet und herausnehmen. Filet in 8 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten 8 - 10 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Schalotten abziehen, in Ringe schneiden, in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten. 125 ml Spargelsud zugießen und Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise "klassisch" einrühren und aufkochen.

3. Kartoffeln mit Milch und 1 EL Butter grob zerstampfen. Spargelstücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Restliche Butter in Würfel schneiden, unter die Sauce schlagen, bis die Butter geschmolzen ist und die Sauce mit geröstetem Pfeffer abschmecken. Medaillons wieder in die Sauce geben und mit dem Spargel-Kartoffelstampf servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen