

Horst Lichter | Schweinemedailleurs mit Bohnen-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinefilet
- 800 g grüne Bohnen
- 12 Scheiben durchwachsener, geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Petersilienstiele
- 2 Thymianzweige
- 60 g Butter
- 3 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 1 TL Instant-Gemüsebrühe
- 100 g Gorgonzola
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Thymian waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin andünsten. Restliche Butter dazugeben und zerlassen. Mehl hinzufügen und unter Rühren anschwitzen. Milch und 250 ml Wasser unter Rühren dazugeben. Die Sauce aufkochen und das Brühpulver unterrühren. Thymian dazugeben und die Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gorgonzola klein schneiden und unter Rühren in der Sauce schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 12 Medailleurs schneiden. Jeweils mit 1 Scheibe Speck umwickeln. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Medailleurs darin auf beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Bratensatz der Medailleurs mit etwas Wasser lösen und zur Käse-Sauce geben. In derselben Pfanne die Bohnen mit Petersilie kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen in einer Auflaufform verteilen. Die Schweinemedailleurs darauflegen und mit der Käse-Sauce übergießen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten überbacken.

Nach Belieben mit Petersilie und Thymian garnieren und Salzkartoffeln dazu reichen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 08.09.2007

Gäste: Sonja Kirchberger & Peter Hahne