



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

400 g	Schweinefilet
2 EL	Raps- oder Sonnenblumenöl
100 ml	Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken
1 Msp.	Pfeffer
1 Msp.	Paprika
1 Msp.	Curry
1 Msp.	Salz
40 g	Blanchierte Mandeln mit Honig & Salz (z.B. von Seeberger)
100 g	Frischkäse
1 EL	gehackte Kräuter (z.B. Kresse, Petersilie)
400 g	Geputzten Brokkoli
ca. 200 ml	Wasser
10 g	Butter

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken

Zubereitung

1

Das Schweinefilet in 8 Medaillons schneiden, eventuell mit Küchengarn rund binden. Das Öl, Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken und Gewürze miteinander verrühren und über die Medaillons verteilen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2

Die Seeberger Blanchierte Mandeln mit Honig und Salz etwas klein hacken. Die Hälfte davon mit dem Frischkäse und gehackten Kräutern vermischen. Brokkoli-Röschen in leicht gesalzenem Wasser oder Brühe garen, abtropfen lassen. Butter in einer Kasserolle schmelzen, die restlichen Mandeln und Brokkoli-Röschen darin kurz erhitzen.

3

Die Medaillons in der Pfanne von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Den Bratenfond mit etwas Wein, Sahne und Gewürzen aufkochen. Die Medaillons auf eine Platte legen. Jeweils 1 TL Mandeln-Käsecreme daraufgeben. Unter dem vorgeheizten Grill kurz gratinieren.

4

400 g geschälte große Kartoffeln in Streichholzdünne Streifen schneiden. In der Pfanne in ca. 4 EL Öl portionsweise ausbacken. Auf

Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

5

Die Medaillons mit Brokkoli-Röschen, etwas Saucenfond und Strohkartoffeln anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut