

Mignons vom Schweinefilet in Tee-Creme

Zutaten für 4 Personen:

1 EL	Ceylon-Tee (oder 3 Teebeutel)
2	Schalotten
1 Bund	Kerbel
250 g	Spätzle
8	Schweinemedallions (je 80 g)
20 g	Butterschmalz
2 EL	Sherry
1/2 TL	Hefe-Gemüsebrühe (Instant, Reformhaus)
100 g	Sahne
1 TL	Speisestärke
Salz	
frisch gemahlener Pfeffer	

Zubereitung:

Den Tee mit 150 ml kochendem Wasser aufgießen und zugedeckt 3 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Stielen zupfen, dann waschen, trocken tupfen und hacken. Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin braun anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten unter Wenden garen. Herausnehmen, warm halten. Schalotten im Bratfett dünsten. Mit Tee und Sherry ablöschen. Brühe zugeben, Sahne zugießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrührt unter die Soße rühren und noch einmal aufkochen. Kerbel untermischen.

Medallions mit der Soße und Spätzle anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten