Rezept

Medaillons in Thymianbutter

Ein Rezept von Medaillons in Thymianbutter, am 29.04.2024

Zutaten

4 Zweige	frischer Thymian
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
300 g	Schweinefilet
4	getrocknete Tomaten (in Öl) + 2 EL Einlegeöl
	Salz
60 g	weiche Butter
20 g	Parmesan am Stück

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit je 1 Prise Salz und Pfeffer unter die Butter rühren. Die Würzbutter auf ein Stück Alufolie geben, zu einer Rolle formen und ins Tiefkühlfach legen.

2. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Filet in sechs Scheiben schneiden, leicht salzen und pfeffern. Das Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite 2 Min. anbraten. Die Butter in sechs Scheiben schneiden. Die Medaillons in die Form setzen, jedes mit einer Butterscheibe belegen und 40 Min. im Ofen (Mitte) garen.

3. Die Medaillons auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Buttersauce beträufeln. Den Parmesan darüberhobeln. Dazu schmecken Bandnudeln oder Ciabatta zum Auftunken der Sauce und ein bunter Salat mit Balsamico-Dressing.