

Rezept

# Filet-Cranberry-Canapés

Ein Rezept von Filet-Cranberry-Canapés, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Schweinefilet	Salz
<b>1 EL</b> rote Pfefferkörner	<b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>1 EL</b> getrocknete Cranberrys	<b>2 EL</b> Mayonnaise
ca. 150 g Baguette	<b>3</b> Stängel Zitronenmelisse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Das Filet in 12 Scheiben (Medaillons) schneiden, flach drücken und salzen. Die roten Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und darüberstreuen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von jeder Seite 2 Min. braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
2. Die Cranberrys fein hacken, mit 1 Prise Salz unter die Mayonnaise rühren. Das Baguette in 12 kleine Scheiben schneiden, mit Cranberry-Mayonnaise bestreichen. Je 1 Medaillon daraufsetzen. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, 12 Blätter abzupfen und die Canapés mit den Blättchen garnieren.