

## Rezept

# Medaillons mit Erdnusssauce

Ein Rezept von Medaillons mit Erdnusssauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Schweinefilet	2-3 EL helle Sojasauce
<b>1 EL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>20 g</b> gepresste Tamarinde (aus dem Asienladen)
<b>60 g</b> geröstete, gesalzene Erdnüsse	<b>200 g</b> cremige Kokosmilch (Tetrapak)
<b>1 TL</b> rote Currypaste (aus dem Asienladen)	<b>1 TL</b> Zucker
2-3 Stiele Koriandergrün	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Filet in sechs Scheiben schneiden und mit 1 EL Sojasauce einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons von jeder Seite 1 Min. anbraten. In die Form setzen und im Ofen (Mitte) in 40 Min. fertig garen. Die Pfanne nicht auswaschen.
2. 20 Min. vor Ende der Garzeit die Tamarinde in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Die Erdnüsse im Mörser mittelfein zerstoßen. Die Kokosmilch in die Pfanne zum Bratensatz geben und erhitzen. Die Currypaste einrühren und 2 Min. kräftig kochen lassen. Den Tamarindensaft durch ein feines Sieb dazugießen (gut ausdrücken). Erdnüsse und Zuckeriterrühren und 5 Min. bei schwacher Hitze einkochen. Mit der übrigen Sojasauce abschmecken.
3. Koriander waschen, die Blättchen grob hacken. Die Medaillons auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce überziehen und mit Koriander bestreuen. Dazu schmecken Duftreis und Gurkensalat.