

Rezept

Schweinemedailloons mit Maronencreme

Ein Rezept von Schweinemedailloons mit Maronencreme, am 20.12.2025

Zutaten

2	Chicorée	2	Schalotten
2 Zweige	Thymian	1/2	Schnittlauch
1/2 TL	Wacholderbeeren	300 g	Schweinefilet
1 EL	Olivenöl		Salz
	Pfeffer	200 g	gegarte Maronen (vakuum-verpackt)
125 ml	Pflanzendrink (z.B. Hafer oder Mandel)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 10 g F, 40 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Den Chicorée putzen, waschen und längs halbieren. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Thymian und den Schnittlauch waschen und trocken tupfen, die Thymianblätter abstreifen und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken.
2. Das Schweinefilet trocken tupfen und in sechs Medaillons schneiden. Das Öl mit einem Pinsel in einer breiten Pfanne verteilen und erhitzen. Die Medaillons hineingeben und pro Seite knapp 1 Min. scharf anbraten. Die Chicoréehälften dazugeben und ebenfalls anbraten, die Schalotten hinzufügen und auch kurz anbraten.
3. Alles mit etwas Salz, Pfeffer und den Wacholderbeeren würzen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen. Die Medaillons und die Chicoréehälften zwischendurch wenden.
4. Inzwischen die Maronen etwas kleiner schneiden und mit dem Pflanzendrink in einen kleinen Topf geben. Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen. Die Maronen mit dem Pürierstab im Topf cremig pürieren und mit dem Thymian würzen. Die Maronencreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Medaillons und den Chicorée auf zwei Teller verteilen. Ganz wenig Wasser in die Pfanne gießen, den Bratensatz unter Rühren loskochen und über die Medaillons verteilen. Die Maronencreme daneben anrichten und alles mit dem Schnittlauch bestreuen.