

Medaillons mit Rhabarber

Zutaten:

für 4 Personen

500 g Rhabarber

1 Schweinefilet

Salz

Pfeffer

3 EL Öl

100 g Zucker

50 g Butter

6 EL weißer Aceto Balsamico

20 grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden.

Zucker und Butter in einer Pfanne aufkochen, Aceto dazugeben. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Pfefferkörner in die Soße geben. Den vorbereiteten Rhabarber zugeben und diesen 5 bis 6 Minuten sanft garen lassen (am besten die Herdplatte ausstellen und den Deckel auflegen).

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von jeder Seite 3 Minuten anbraten und im Backofen warm halten.

Das Rhabarbergemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schweinemedallions anrichten.

Dazu passen Kroketten, Bandnudeln oder Schupfnudeln