

Schweinsfiletmedaillons in Oreganobutter auf gebratenen Tomaten

Schweinsfiletmedaillons in Oreganobutter auf gebratenen Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Menu: [16.10.2013](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Nicht alle Gerichte lassen sich schon längere Zeit im Voraus zubereiten. Doch mit einer guten Mise-en-place, wie sie die Profiköche praktizieren, also mit dem Vorbereiten aller notwendigen Zutaten, ist auch eine Zubereitung kurz vor dem Essen überhaupt kein Problem. Überzeugen Sie sich davon am Beispiel dieses sommerlichen Fleischgerichts: In hausgemachter Oreganobutter kurz gebratene Kalbs- oder Schweinsfiletmedaillons werden auf gedünsteten marinierten Tomaten serviert – schmeckt wie ein Ferientag in Italien! Das Fertigstellen des Gerichts dauert nur gerade 10 Minuten!

Für 4 Personen

Vorbereiten: 15 Minuten

Fertigstellen: 10 Minuten

½ Bund Oregano

80 g weiche Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

abgeriebene Schale von ½ Zitrone

500–600 g Kalbs- oder Schweinsfilet

6–8 feste Tomaten, je nach Grösse

2 Knoblauchzehen

4 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Balsamicoessig

100 ml roter Portwein oder Madeira

1 Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Eine Platte und 4 Teller mitwärmen.

2 Die Oreganoblättchen abzupfen und fein hacken. Die weiche Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Oregano, Salz, Pfeffer und Zitronenschale daruntermischen.

3 Das Kalbs- oder Schweinsfilet in dünne Scheiben schneiden und diese mit der Hand flachdrücken.

4 Von jeder Tomate die beiden seitlichen Enden dünn abschneiden, sodass eine Scheibe ohne Haut entsteht. Dann die Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Die Schnittflächen auf der einen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen, durchpressen und auf die Tomatenscheiben streichen.

5 In einer Bratpfanne die Hälfte der Oreganobutter sowie 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Hälfte der Medaillons darin auf der ersten Seite 1 Minute anbraten, dabei gleichzeitig die zweite Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons wenden und auf der gewürzten Seite nur noch knapp ½ Minute braten. Aus der Pfanne nehmen, auf die vorgewärmte Platte geben und in den 75 Grad heißen Ofen stellen. Dann die zweite Portion der Medaillons in der restlichen Butter sowie 1 Esslöffel Olivenöl auf die gleiche Weise braten und warm stellen. Nach Belieben kann man die Filetmedaillons bis zu 30 Minuten im Ofen warm halten. Die Tomaten werden in diesem Fall erst unmittelbar vor dem Essen gebraten.

6 Das restliche Öl (2 Esslöffel) in der Bratpfanne erhitzen. Die Tomaten darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite gut 1 Minute braten. Am Schluss den Balsamicoessig darüberträufeln. Die Tomaten auf den vorgewärmten Tellern anrichten und das Fleisch daraufgeben. Den Bratsatz mit dem Portwein oder Madeira auflösen und über das Fleisch träufeln. Sofort servieren.

Als Beilage passen Baguette oder ein sommerlicher Risotto, z. B. mit Zucchetti oder Artischocken zubereitet.

Was man vorbereiten kann

Das Gericht kann bis und mit Punkt 4 2 Stunden im Voraus zubereitet werden. Die Oreganobutter und das Fleisch kühl stellen, die Tomaten mit Klarsichtfolie zugedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren.