

# Schweine-Medaillons mit Pflaumenmus, Reibekuchen und Apfel-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/01/schweine-medailleurs-mit-pflaumenmus-reibekuchen-und-apfel-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/01/schweine-medailleurs-mit-pflaumenmus-reibekuchen-und-apfel-sauce/)

Zutaten für 4 Personen

## Für die Schweine-Medaillons:

- 1 kg Schweinefilet
- 2 EL Butterschmalz
- 150 g Pflaumenmus
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Schweinefilet in 4 cm dicke Medaillons schneiden. Nicht dünner, da die Filets sonst zu trocken werden. Anschließend scharf, aber nicht zu lange in Butterschmalz anbraten.

Die Medaillons in eine Auflaufform legen und bei 120°C im Backofen 10 Minuten fertig garen. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und mit Pflaumenmus bestreichen. Dann bei 200°C nochmals 10 Minuten überbacken.

## Für die Apfel-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 säuerliche Äpfel
- 150 ml Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Äpfel ebenfalls schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebelwürfel anschmoren und mit etwas Bratenfond von den Medaillons vermischen. Anschließend mit Apfelsaft ablöschen und köcheln lassen. Sahne dazugeben und mit Pfeffer sowie Salz abschmecken. Erst ganz zum Schluss die Apfelspalten hineingeben.

## Für die Reibekuchen:

- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei

- 1 EL Mehl
- 1 TL Salz
- etwas Muskat
- Öl zum Braten

**Zubereitung:**

Rohe Kartoffeln und geschälte Zwiebel raspeln. Beides in einer Schüssel vermengen. Ei und Mehl dazugeben und gut durchkneten. Dann mit den Gewürzen abschmecken. Nicht zu wenig Bratöl (kein Olivenöl) in einer Pfanne hoch erhitzen. Löffelweise die Kartoffelmasse im Öl ausbacken.

Zum Servieren die fertigen Reibekuchen auf einer Platte anrichten, die Schweine-Medaillons mit der Apfel-Sauce auf einer 2. Platte anrichten.

Rezept aus der Klosterküche Volkenroda

Quelle: NDR - Klosterküche vom 7.6.2018