

# Schweinemedallions mit Pfeffer–Senfsauce

Menge: für 2 Personen

Zutaten: 2 Schweinefilets (ca. 500g)  
1 EL scharfer Senf  
100 ml Bier  
125 ml (= 1/8 l ) Wasser  
2 EL Mehl  
Pfeffer (gemahlen), Salz  
Öl  
2–3 TL Pfefferkörner in Lake

Zubereitung: Den Senf mit dem Bier und einem gestrichenen Teelöffel (TL) gemahlenen Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

Die Schweinefilets in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden, unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Das Fleisch 2–3 Stunden marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und in Öl goldbraun braten.

Die restliche Marinade mit dem Wasser verdünnen.

In einer Kasserolle ca. 2 EL Öl erhitzen und mit dem Mehl bestäuben und so lange erhitzen, bis sich eine zähe Masse bildet. Diese mit der verdünnten Marinade ablöschen.

Die Pfefferkörner aus der Lake nehmen und abtropfen lassen.

Die Sauce mit Salz abschmecken und die Pfefferkörner zugeben.

Tip: