

Schweinemedallions auf Süßkartoffeln

Für 10 Stück:

Zutaten:

600 g Schweinefilet
100 g Australische Macadamianüsse, gesalzen
1 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
40 g Parmesan
400 g Süßkartoffeln

außerdem:

5 EL Portwein
3 EL Aceto bianco
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 10 Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit einem sehr scharfen Messer quer einschneiden.

Macadamianüsse in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Anschließend im Blitzhacker grob hacken. 2 EL beiseite stellen. Petersilie waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen. Parmesan grob würfeln. Macadamias, Petersilie, Knoblauch und Parmesan in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Schweinefilets mit der Masse füllen.

Süßkartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Portwein mit Aceto, Salz und Cayennepfeffer verrühren.

Eine Grillpfanne mit Öl bepinseln und die Schweinefilets darin von beiden Seiten braten, dann herausnehmen. Süßkartoffeln ebenfalls von beiden Seiten braten und herausnehmen. Schweinefilets auf die Süßkartoffeln setzen. Restliche Macadamia-Kräutermasse und beiseite gestellte Macadamianüsse darüber geben. Mit Portweindressing beträufeln.

Tipp:

Die Filets und Süßkartoffeln können auch in einem Kontaktgrill gegrillt werden.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Rezept + Foto:
Australische Macadamias
www.macadamias.de