



Schweinemedallions auf Apfel-Zwiebel-Sauce

Zutaten: 4 Portionen

500 g	Schweinemedallions
1 TL	Rosmarin gemahlen
½ TL	Salz
25 g	Olivenöl
25 g	Sojasauce, salzreduziert
600 g	Erdäpfel
20 g	Sesam

Sauce:

180 g	Äpfel
150 g	Zwiebel
1 TL	Suppenwürze
100 ml	Wasser
50 ml	Apfelsaft
30 ml	Apfelessig
	etwas Salz

Zubereitung:

Rosmarin, Salz, Sojasauce und Öl vermischen und die Medallions darin für ca. 2 Stunden einlegen. Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden.

Fleisch aus der Marinade nehmen (die restliche Marinade aufheben) und gemeinsam mit den Erdäpfeln im Dampfgarer 20 Minuten dämpfen.

Äpfel entkernen, Zwiebel schälen und beides in Stücke (Achtel) schneiden. Äpfel und Zwiebel mit übriggebliebener Marinade, Wasser, Suppenwürze, Apfelsaft und Apfelessig aufkochen und anschließend pürieren. Abschmecken.

Erdäpfelwürfel mit Sesam bestreuen und gemeinsam mit dem Fleisch und der Sauce anrichten.

Mit Crunchy-Erdäpfel-Gurkensalat oder asiatischem Gurkensalat servieren.