Artikel vom 22.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweinemedaillons-mit-gyroskartoffeln

Schweinemedaillons mit Gyroskartoffeln



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):
800 g Kartoffeln,
2 bis 3 Möhren,
1 Lauchstange,
je ½ gelbe,
rote und grüne Paprika,
2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
5 EL Olivenöl,
2 TL Gyrosgewürz,
Salz,
Pfeffer,
100 g Zuckerschoten,
100 g TK-Prinzessbohnen,
8 Schweinemedaillons,
8 Scheiben Bacon,
200 g Aioli.
Zubereitung: Kartoffeln gründlich waschen und vierteln. Möhren schälen, der Länge

nach halbieren und in Rauten schneiden. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln, Möhren, Knoblauch, 4 EL Olivenöl und Gyrosgewürz in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (200 °C Umluft) circa 15 bis 20 Minuten backen. Lauch grob in Stücke schneiden und waschen. Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Das Gemüse mit dem restlichen Öl-Gyrosgewürz in der Schüssel vermengen und unter die Kartoffeln mischen und weitere 15 bis 20 Minuten garen. Prinzessbohnen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zuckerschoten waschen. Fleisch von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Bacon umwickeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin 5 bis 7 Minuten rundherum anbraten. Fleisch, Bohnen und Zuckerschoten 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln auf das Blech geben. Gemüse mit dem Fleisch auf Tellern anrichten und mit Aioli servieren.