




Balkan-Schweinemedallions




Zutaten (für 4 Personen):

- 
- 720 g Schweinefilet
 - 2 EL Ajvar
 - 150 g Fetakäse
 - Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Schweinefilet in 12 Medaillons à 60 g schneiden.

Zubereitung:



Medaillons salzen und kurz anbraten. Nebeneinander auf ein Backblech legen, die Oberseite mit Ajvar bestreichen und darauf den Feta bröseln. Kerntemperatursensor mit der Spitze in die Mitte eines Medaillons einstechen, das Blech auf Einschubebene 2 des Multi-Dampfgarers schieben. Den Kerntemperatursensor mit dem Ofen verbinden und eine Zieltemperatur von 70° C einstellen. Im Programm „INTERVALL-Dampf“ bei 180° C garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Empfehlung:

Dazu passt prima Reis (Rezept s. Seite 31) und grünes Gemüse der Saison.

