



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Schweinemedallions mit Erbsen-Leindotterpüree

Zutaten für das Erbsen-Leindotterpüree:

- 350g Erbsen
- 3 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 150ml Milch
- 100ml Bio-Leindotteröl

Zutaten:

- 1 Lungenbraten
- 1 TL Senf scharf
- 1 Schuss Wasser
- 1 Schuss Sahne

Zubereitung:

Für das Erbsenpüree wird in einem Topf Salzwasser zum Kochen gebracht und die Kartoffeln darin weichgekocht. Danach die Kartoffeln abseihen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Milch, Bio-Leindotteröl, Salz und Pfeffer in einem Topf vermengen und kurz aufkochen lassen. Die Kartoffeln und Erbsen beimengen und mit dem Stabmixer kurz durchpürieren.

Den Lungenbraten in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne ein raffiniertes Bio-Sonnenblumenöl erhitzen und die Schweinemedallions scharf darin anbraten. Die Medallions auf ein Teller geben und im Backrohr bei niedriger Hitze nachziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Bratensaft mit dem scharfen Senf vermischen und gut umrühren. Das Wasser und die Sahne zugeben und aufkochen lassen.