

MEDAILLONS MIT KAFFEE-RAHMSAUCE

Räuchern

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Räuchern: ca. 20 Min.

8 Schweinsmedaillons
(je ca. 80g)

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein
gehackt

2 EL Kaffeebohnen,
zerstossen

2 dl Weisswein
(z. B. Chardonnay)

2½ dl Vollrahm

1 TL Zucker

½ TL Salz

wenig Pfeffer

60g Räuchermehl
(z. B. Eiche oder
Kirschbaum)

2 EL Kaffeebohnen,
zerstossen

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1. Medaillons ca. 30 Min. vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Kaffee-Rahmsauce:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Kaffee andämpfen. Wein dazugießen, ca. 2 Min. einköcheln. Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, ca. 20 Min. auf die Hälfte einköcheln.
3. Räuchermehl und Kaffee im Bratpfopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, ein Dampfkörbchen auf das Räuchermehl stellen. Medaillons darauflegen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
4. **Räuchern:** zugedeckt ca. 20 Min. bei kleiner Hitze. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Medaillons herausnehmen, Räuchermehl in einer Schüssel auskühlen, Pfanne ausreiben.
5. Öl begeben, heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen.
6. Kaffee-Rahmsauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, mit den Medaillons anrichten.

Profi-Tipps zum Räuchern: siehe Seite 2.

Dazu passen: Nüdeli.

Portion: 483 kcal, F 34g, Kh 5g, E 37g



Räuchermehl

Zum Räuchern auf dem Herd eignet sich fein gemahlenes Holz, sogenanntes Räuchermehl. Klassisch sind Eiche und Buche, aromatisch sind auch einheimische Obstbäume wie Apfel-, Birn- oder Kirschbaum. Etwas exotischer ist Hickory, ein Walnussgewächs aus Nordamerika und Ostasien. Räuchermehl kann aromatisch noch ergänzt werden mit Gewürzen, Lorbeerblättern, Kaffeebohnen, Wacholderbeeren und robusten Kräutern wie Rosmarin und Thymian.

RÄUCHERN

Räuchern ist eine sehr alte Technik, die früher vor allem zur Haltbarmachung von Fleisch, Wurst und Fisch eingesetzt wurde. Diese Technik wird heute auch angewendet, um das Fleisch geschmacklich zu veredeln.

Zubehör

Unbeschichteter Bratopf, Dämpfkörbchen, Fleischthermometer und Räuchermehl.

Vorbereitung

Fleisch 30 Min. bis 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Räuchermehl offen im Bratopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, Dämpfkörbchen auf das Räuchermehl stellen.

Zubereitung

Fleisch in das Dämpfkörbchen legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken, Deckel aufsetzen. Nach Angabe im Rezept bis zum Erreichen der Kerntemperatur räuchern.

Tipps

- Räuchermehl ist bei Coop Bau+Hobby oder im Internet erhältlich.
- Während des Räucherns Dampfzug einschalten, da sich Rauch ähnlich wie am Lagerfeuer entwickelt.
- Heisses Räuchermehl vor dem Entsorgen immer in einer Schüssel auskühlen.
- Die Rusrückstände an Bratopf und Dämpfkörbchen lassen sich mühelos reinigen.

