Médaillon de filet de porc à l’orange

(Für 4 Personen)

2 Orangen Von (ungespritzen) einer Orange wenig Schale auf einen kleinen Teller reiben. Die restliche Schale in feinste Streifen (Julienne) schneiden. Die Julienne kurz in kochendem Wasser überbrühen, dann auf ein kleines Sieb schütten, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Orangen zu Saft pressen. Gewürzmischung Butter

8 Médaillon à ca. Die Médaillon vorsichtig mit der 50g Gewürzmischung würzen und in der Butter bei **mittlerer Hitze** goldbraun braten. Die Mödaillons **zugedeckt** auf einen Teller am Herdrand oder im Backofen warmstellen.

1 dl Bouillon oder Fond 1 dl Orangensaft

8 EL Doppelrahm Salz, Cayenne, Curry, Ingwer Bratsatz mit Orangensaft und Bouillon (oder Fond) auflösen und sirupartig reduzieren. Rahm zufügen, Bratpfanne vom Herd ziehen und die Sauce mit Salz, einem Hauch von Cayenne, einer Spur von Curry sowie einer Spur von Ingwer würzen. Zum Schluss die abgeriebene Schale und die blanchierte Orangenjulienne zufügen.

1 Majoranzweiglein Vom Majoran die Blätter zupfen. Sauce kurz zu einer sämigen Konsistenz kochen, die Médaillons auf heisse Teller legen, mit der Sauce umgiessen und mit den Mayoranblättchen bestreuen. Akzentuierter wird das Gericht, wenn ein paar Orangenwürfel, die nur ganz kurz in Butter geschwenckt wurden, dazugelegt würden.

Zubereitung: etwa 20 Minuten Kühlstellen: mindestens 2 Stunden