



Steckrüben auf Schweinemedallions (4 Port.)

Zutaten:

500 g Steckrüben
500 ml Gemüsebrühe
8 Schweinemedallions
3 Eigelb
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
1 Prise Kümmel, gemahlen
100 g Butter

Zubereitung:

Die Steckrübe in 8 Scheiben schneiden und 10 Min. in 1/2ltr. Brühe garen, abtropfen lassen und auf ein Blech legen. 8 Schweinemedallions anbraten, würzen und auf die Steckrüben legen. Jetzt 3 Eigelb mit 6 EL Brühe, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise gemahlenem Kümmel zu einer dicklichen Soße aufschlagen. Nach und nach 100 g gekühlte Butterflöckchen unterrühren, dann die Soße über die Schweinemedallions geben. Alles unter dem Grill ca. 2 Min. überbacken. Inzwischen die restlichen Steckrübenabschnitte in feine Streifen schneiden, in Öl goldbraun braten und über das fertige Gericht streuen.