



Leichter kochen,
besser essen!



KW20
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Schweinemedallions mit cremiger Rhabarbersoße, dazu Salbei-Hasselback-Kartoffeln

Hasselback-Kartoffeln und Schweinemedallions – so weit, so klassisch! Heute reichen wir dazu eine neue, kreative Komposition aus Rhabarber und Staudensellerie in einer cremigen Soße. Überrasche Deine Geschmacksnerven und lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 3



Schweinefilet



Rhabarber



Salbei



Kartoffeln (Drillinge)



Petersilie



Staudensellerie



Schmand

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Salbei	2 Stängel	4 Stängel
Petersilie	3 Stängel	5 Stängel
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	1200 g
Rhabarber	3 Stangen	6 Stangen
Staudensellerie 9)	2 Stangen	4 Stangen
Schmand 7)	75 g ⊕	150 g
Schweinefilets	2	4

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

7) Lactose 9) Sellerie

Nährwerte pro Person

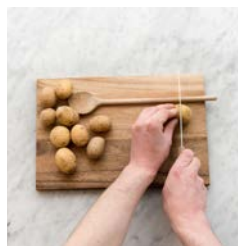
Kalorien: 591 kcal
 Kohlenhydrate: 51 g
 Fett: 26 g, Eiweiß: 37 g
 Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (Bei 4 Personen Mengen verdoppeln).....

Butter 7), Salz, Pfeffer, Zucker, Essig (hell), Öl

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Küchenpapier, Kochlöffel, Backpapier, Backblech, große Pfanne (2)



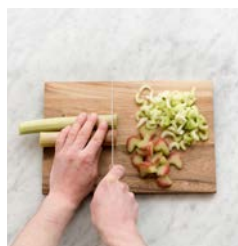
Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Obst, Gemüse und Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200° C Umluft) vorheizen.

1 **Kräuter** trocken schütteln, Blätter abzupfen und getrennt voneinander fein hacken. **Kartoffeln** mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann mehrfach quer im Abstand von 1 – 2 mm einschneiden.

Tip: Das gelingt am besten, wenn hinter der Kartoffel ein Kochlöffelstiel liegt, sodass Du sie nicht ganz durchschneiden kannst.



2 Die so vorbereiteten **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Auf jede **Kartoffel** ein wenig **Butter** geben, mit **Salbei** und etwas **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Dann für ca. 35 Min. auf die mittlere Schiene in den Ofen geben, bis sie schön braun gebacken sind.



3 Währenddessen: Enden von **Rhabarber** und **Staudensellerie** abschneiden und beides abziehen und klein schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL **Butter**, 50 g **Zucker** und 3 EL **Essig** erhitzen und einmal aufkochen lassen. **Rhabarber** und **Sellerie** zufügen und bei mittlerer Hitze 4 – 6 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren, **Schmand** unterrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Tip: Wenn Du der Soße eine hübsche rosa Färbung geben möchtest, schäle den Rhabarber nicht gänzlich.



4 **Schweinefilets** mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. In einer zweiten großen Pfanne 1 EL **Öl** erhitzen. **Schweinemedallions** salzen und je Seite 5 Min. bei starker Hitze kräftig anbraten.

5 **Hasselback-Kartoffeln** auf Tellern verteilen, **Soße** daneben geben, **Schweinemedallions** darauf anrichten und mit **Petersilie** bestreuen.