

Canapés mit Schweinemedallions



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Eichblattsalat oder Eissalat)

12 Scheiben Schweinefilet à 30-40 g

1/2 EL Butterschmalz

1/2 rote Paprika als Deko

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einem Sparschäler die Haut abziehen. Dann die Streifen in gefällige Rauten schneiden.

3. Schweinefilet sauber parieren, 10-12 mm dicke Scheiben abschneiden. Leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne die Medallions in wenig Butterschmalz auf beiden

Seiten einige Minuten braten. Sie sollten innen gerade noch ein wenig rosa sein, also nicht zu lange braten. Nach dem Auflegen mit wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Optional Paprikarauten im verbliebenen Fett kurz anbraten und auflegen.

Hinweise:

Canapés mit Schweinemedallions schmecken am besten, wenn die Medallions noch wenigstens lauwarm sind. Man kann sie aber auch kalt essen.

Eissalatblätter halten sich länger am Buffet als Blätter vom Eichblattsalat oder grünem Salat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Schwein, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023