



## Susländer Medaillons



### ZUBEREITUNG:

Das Susländer Schweinefilet würzen. Mit Thymian, Knoblauch und Zitronenschale scharf anbraten. Das ganze zusammen bei 80 g ca. 40 min im Ofen niedrig garen.

Mehlig kochende Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Milch, Butter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss einmal aufkochen. Die Kartoffel mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Die Milch nach und nach dazugeben. Beim Anrichten kleine Brocken vom Frisch Blue mit untermischen.

Für die Jus Knochen rösten. Röstgemüse dazugeben und kurz mit anrösten. Das ganze 3mal mit Madeira ablöschen und immer wieder reduzieren lassen. Nach dem 3.Mal mit Wasser und Madeira aufgießen und mit Gewürzen 2 Stunden köcheln lassen. Die Jus passieren. Nun mit dem Fleischsaft vom Filet kurz aufkochen und mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Mit freundlicher Empfehlung vom [Hotel Kieler Yacht Club](#)

Guten Appetit!

