



Medaillons mit Kaffee-Rahmsauce

1. Medaillons ca. 30 Min. vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank nehmen.
2. **Kaffee-Rahmsauce:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Kaffee andämpfen. Wein dazugiessen, ca. 2 Min. einköcheln. Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, ca. 20 Min. auf die Hälfte einköcheln.
3. Räuchermehl und Kaffee im Brattopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, ein Dämpfkörbchen auf das Räuchermehl stellen. Medaillons drauflegen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
4. **Räuchern:** zugedeckt ca. 20 Min. bei kleiner Hitze. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Medaillons herausnehmen, Räuchermehl in einer Schüssel auskühlen, Pfanne ausreiben.
5. Öl begeben, heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen.
6. Kaffee-Rahmsauce durch ein Sieb giessen und mit den Medaillons anrichten.

Zutaten für 8 Portionen:

8	Schweinsmedaillons je ca. 80 g
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL	Kaffeebohnen, zerstoßen
2 dl	Weisswein
2 1/2 dl	Vollrahm
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz
wenig	Pfeffer

60 g Räuchermehl (z.B. Eiche oder Kirschbaum)
2 EL Kaffeebohnen zerstoßen

1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer