

## Schweinelendchen indisch

### Rezept nach Björn Freitag

Björn Freitag verrät das Lieblingsgericht seiner Kindheit: Schweinelendchen indisch.



### Zutaten für 4 Portionen:

- 230 g Pfirsiche aus der Dose
- 142 g Ananasscheiben aus der Dose
- 800 g Schweinemedallions
- 150 g frische Erbsen
- 200 g Reis
- 1 EL Öl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Butter
- 4 Eigelbe
- 1 TL Weißwein
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Puderzucker
- Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung:

- In einem Topf Wasser erwärmen. Den Deckel der Pfirsich- und Ananass Dosen abnehmen und die geöffneten Dosen in den Topf mit warmem Wasser stellen.
- Die Schweinemedallions etwas flach drücken.
- Die Erbsen aus der Schale heraus pulen.
- Den Reis in Salzwasser gar kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben.
- Schweinemedallions mit 1 EL Öl in eine Grillpfanne von beiden Seiten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gleichzeitig Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen.
- Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Eigelbe in eine Edelstahlschüssel geben, einen Schuss Weißwein zufügen und über einem heißen Wasserbad einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen.
- Zuerst einige Buttertröpfchen zugeben, dann unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl die restliche Butter zufügen. Mit Curry und Puderzucker würzen.
- Auf die Schweinemedallions erst ein Stück Ananas und dann einen halben Pfirsich legen. Sauce über die Schweinemedallions geben, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Erbsenreis servieren.