

## SCHWEINEFILET AN ERDNUSS-CHILI-SAUCE UND GEBRATENER MAISGRIESSTERRINE (EINE EMPFEHLUNG VON KÜCHENCHEF STEFAN HARMS, NESTOR HOTEL NECKARSULM)

### ZUTATEN

- 12 Schweinefiletmedaillons à 60 g
- Maisgrießterrine
- 150 g Maisgrieß
  - 0,5 l Milch
  - 1 kleine Knoblauchzehe
  - 25 g Butter
  - 30 g Rosinen
  - 50 g geriebener Emmentaler
  - Salz und Pfeffer

### Sauce

- 60 g Butter
- 20 g Mehl
- 1 Stück Zwiebel
- 400 ml Rinderbrühe
- 200 ml Sahne
- 60 g Erdnussbutter
- 1-2 frische Chilischoten  
(nach Geschmack)
- 30-60 g Honig (nach Geschmack)

### ZUBEREITUNG

Für die Maisgrießterrine die Milch mit der Butter, dem fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Den Maisgrieß unter rühren zugeben. Anschließend erhitzen bis ein sehr dicker Brei entsteht. Den Emmentaler und die Rosinen unterarbeiten und in eine ausgebutterte Terrinenform geben. Nach dem auskühlen in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit der Butter

anschwitzen. Anschließend mit dem Mehl abstäuben, farblos anrösten und mit der Rinderbrühe und der Sahne auffüllen. Die Sauce aufkochen lassen, Erdnussbutter zugeben und mit dem Pürrierstab glattmischen. Mit feingeschnittener Chili, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinemedallions und die Terrine saftig braten, anschließend mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Chilifäden dekorieren.