

Schweine-Medallions, Pilz-Rahm-Soße, Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

6 Schweinemedallions, a 50 g	250 g gemischte Pilze	4 Kartoffeln
2 Karotten	2 Eier	1 rote Zwiebel
1 Muskatnuss	1 TL Mehl	125 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer, schwarz	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und reiben. Die Kartoffel- und Möhrenstreifen in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Mehl und der geriebenen Muskatnuss vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Pilze hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Aus der Karotten-Kartoffel-Masse kleine Plätzchen formen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Plätzchen von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Kartoffel-Karotten-Plätzchen auf Tellern anrichten. Die Pilzsoße über das Fleisch geben und servieren.

Holger Janssen am 07. Dezember 2010