

Schweine-Medaillons mit Gorgonzola-Soße, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 Schweinefilet, a 300 g	250 g Kartoffeln, mehlig	2 Birnen, süß
150 g Gorgonzola	100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 g Butter	50 ml Weißwein, trocken
2 EL Preiselbeeren	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Sahne bei niedriger Hitze erwärmen und den Gorgonzola darin schmelzen lassen. Anschließend den Kalbsfond angießen und etwas reduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons zuschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend die Schweinemedallions im Ofen warm stellen. Den Bratsud mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun die Birnenhälften dazugeben und langsam dünsten lassen. Die Kartoffeln abseihen, pressen und mit der Butter und der Milch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Medaillons mit dem Püree, der Soße und den Preiselbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Karl am 24. Februar 2010