

# Schweine-Medaillons mit Senf und Mandel-Kartoffeln

## Für 2 Personen

350 g Schweinemedallions	500 g Kartoffeln, fest	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kresse	4 EL gehackte Petersilie
1 Prise Speisestärke	200 g Schmand	50 g Mandeln, gehackt
4 EL Senf, süß	1 EL Zitronensaft	100 ml Fleischfond
Rapsöl	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin circa 20 Minuten garen. Die Frühlingszwiebel abziehen, putzen und das größere Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke darin kurz anbraten und hinausnehmen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite circa zwei Minuten anbraten, anschließend mit zwei Esslöffel Senf bestreichen, wenden und herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Fleischfond ausfüllen. Die saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und hinzugeben. Unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen und mit etwas Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Die Zwiebeln und das Fleisch zugeben und kurz erwärmen lassen. Die glatte Petersilie zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und die Mandeln darin bräunen. Die Kartoffeln abgießen und die Mandel, die gezupfte Petersilie und etwas Zitronensaft hinzugeben und anschließend vorsichtig mischen. Abschließend alles auf einem Teller servieren und das Fleisch mit der Kresse bestreuen.

Liesa Johanna Henschke am 29. September 2011