

Gratinierte Schweine-Medaillons mit Pilz-Spinat-Risotto

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	250 g Risottoreis	50 g Parmesan
200 g Spinat, TK-Ware	100 g weiße Champignons	2 Scheiben Toast
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Feigensenf
4 TL Akazienhonig	50 g Butter	1 L Hühnerfond
100 ml trockener Weißwein	Öl, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fond in einem Topf erwärmen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Nun den Risottoreis mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Das Risotto dann nach und nach immer wieder mit etwas warmen Fond aufgießen und einköcheln lassen. Das Toast von den Rinden befreien und in einer Pfanne anrösten. Das Schweinefilet filetieren, waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Schweinefilet darin scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot mit einem Esslöffel Senf und zwei bis drei Teelöffeln Akazienhonig mixen. Anschließend die Medaillons auf ein Backblech geben, die Toast-Paste darauf geben und das Fleisch für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud erhitzen und mit etwas Fond ablöschen. Das Ganze einköcheln lassen und den restlichen Honig sowie den restlichen Senf hinzugeben. Das Ganze reduzieren lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und zum Risotto geben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter und den Champignons unter das Risotto heben. Das Ganze salzen und pfeffern. Die gratinierten Schweinemedallions mit dem Pilz-Spinat-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Katja Sudbrock am 25. Februar 2013