

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Reis, Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

1 Schweinefilet	4 Scheiben dünner Schweinebauch	250 g Parboiled Reis
250 g Zwetschgen	50 g Berberitzen	1 Ingwerknolle
1 Knoblauchzehe	1 l Gemüsefond	75 ml Pflaumenschnaps
200 g Schmand	1 TL Speisestärke	1 Zweig Thymian
1 Zweig Liebstöckel	1 Chilischote	Öl, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit dem Speck umwickeln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Fleisch kurz darin anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. In einem Topf etwas Öl erhitzen und den Reis dazugeben. Den Liebstöckel zupfen und fein hacken. Den Reis mit einem halben Liter Gemüsefond aufgießen und die Berberitzen hinzugeben. Das Ganze mit dem Liebstöckel, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwetschgen putzen und von den Kernen befreien. Den restlichen Gemüsefond in die Pfanne mit dem Bratensud geben und die Zwetschgen darin garen. Anschließend die Zwetschgen wieder herausnehmen und die Sauce einreduzieren lassen. Den Thymianzweig, die Knoblauchzehe, die Chilischote und eine Scheibe Ingwer mitkochen. Anschließend die Sauce abseihen und eventuell mit der Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pflaumen zum Erwärmen noch kurz dazu geben, den Schmand unterrühren und mit dem Schnaps abschmecken. Die Schweinemedallions im Speckmantel, den Reis mit den Berberitzen und die Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 19. Dezember 2013