

## Schweine-Medaillons auf lila Kartoffeln

### Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	300 g violette Kartoffeln	200 g Kohlrabi
1 Gurke	500 ml Gemüsefond	60 ml Olivenöl
Kresse, Thymian	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und klein würfeln. Den Fond zugedeckt in einem Topf zum Kochen bringen, Kartoffeln dazu geben und sieben Minuten köcheln lassen. Kohlrabi ebenfalls dazugeben und das Gemüse fünf Minuten lang gar kochen. Das Schweinefilet abspülen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Medaillons mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten von jeder Seite braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie im Ofen ruhen lassen. Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden und zum Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse geben. Alles noch einmal erhitzen und kurz braten. Übriges Olivenöl hinzugießen, verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Schweinefilet-Medaillons und das Gemüse auf Tellern anrichten und mit Kresse und Thymianblättern garnieren.

Olga Puhl am 16. Januar 2014