

Schweine-Medaillons mit Gorgonzola, Pfirsich, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schweine-Medaillons:

4 Schweinemedallions à 120 g	50 g Gorgonzolakäse	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pfirsiche:

2 große Pfirsiche	Waldhonig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 Schalotte	1 Zitrone (Saft)
150 ml Olivenöl	120 ml dunkler Balsamico-Essig	50 g Walnüssen
100 ml süßer, körniger Senf	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Schweine-Medaillons:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons ca. 1 Minute pro Seite mit Rosmarinzweigen scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und kurz ruhen lassen.

Gorgonzola in Scheiben auf den Medaillons verteilen und das Fleisch für 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Für die Pfirsiche:

Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, entkernen und halbieren.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Pfirsichhälften darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Feldsalat:

Den Salat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein hacken. Zitrone Zesten abziehen und auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Olivenöl, 100 ml Balsamico und Senf mit Schalotten zu einem Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In einer Pfanne Butter erhitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, unterheben und mit dem restlichen Balsamico ablöschen. Walnüsse mit Salz würzen. Dressing über den Salat geben, vorsichtig vermengen und Walnüsse unterheben.

Den Feldsalat mit gegrillten Pfirsichen garnieren, mit Schweinemedallions auf Tellern anrichten und servieren.

Leila Irik am 20. Juni 2017