

Schweine-Medaillons, Pfeffer-Pilz-Rahm, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für Kartoffelstampf:

2 Süßkartoffeln 150 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 rote Zwiebeln 4 EL Olivenöl 2 EL Zucker
Salz

Für die Schweinemedailleons:

4 Schweinefilets à 120 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Pfeffer-Pilz-Rahm:

12 braune Champignons 1 rote Zwiebel 6 g grünen Malabar-Pfeffer
200 ml trockener Weißwein 400 ml Gemüsefond 300 ml Sahne
Olivenöl

Für das Süßkartoffelstampf:

Den Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Süßkartoffel hinzugeben. Aufkochen und 13 Minuten bei mittlerer Temperatur bedeckt köcheln lassen, bis sie gar ist. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Butter hinzugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in ca. 0,5 cm dünne Spalten schneiden. In einer Schale Zwiebelspalten zusammen mit Öl, Zucker und 1 TL Salz vermengen. Zwiebelspalten auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 17 Minuten goldbraun rösten.

Für die Schweinemedailleons:

Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in ca. 3cm dicke Medailleons schneiden. Rundum mit Salz sowie mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Schweinemedailleons bei hoher Temperatur von beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Pfeffer-Pilz-Rahm:

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren und fein hacken. In der zuvor verwendeten Pfanne Öl erhitzen und Zwiebelwürfel, Champignons und Malabar Pfeffer bei mittlerer Temperatur 2 Minuten anbraten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen. Sahne sowie Fond hinzugeben und weitere 4 Minuten bei geringer bis mittlerer Temperatur ziehen lassen.

Den Süßkartoffelstampf auf einen Teller anrichten, Schweinemedailleons darauf platzieren, mit Pfeffer-Pilz-Rahm sowie gerösteten Zwiebeln garnieren und servieren.

Tim Seier am 14. August 2017