

Schweine-Medaillons im Speckmantel, Gurke, Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

1 Schweinefilet á 400 g	80 g Bacon	3 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin	1 EL Butterschmalz	Pfeffer

Für das Gurkengemüse:

2 Salatgurken	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
1 Bund Dill	1 EL Butter	Salz

Für den Kartoffelbrei:

500 g mehlig. Kartoffeln	200 ml Milch	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für die Medaillons:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Baconstreifen ausbreiten, pfeffern und die Medaillons darin einwickeln. Mit Küchengarn fixieren.

Die Medaillons in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend mit angegedrückten Knoblauchzehen und etwas Rosmarin in eine feuerfeste Form geben und ca. 12 Minuten im Ofen zu Ende garen.

Für das Gurkengemüse:

Die Gurken schälen, längs halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne auskratzen. Die Hälften nochmals längs halbieren und dann in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Zwiebel fein würfeln, zusammen mit den Gurken, Tomatenmark, Salz und 20 ml Wasser in einen Topf geben. Die Gurken etwa 10 Minuten glasig kochen.

Mit gehacktem Dill und etwas Butter verfeinern.

Für den Kartoffelbrei:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und garen. Milch erwärmen.

Kartoffeln pressen, mit Milch und Butter verrühren.

Mit Muskat und Salz würzen.

Für die Garnitur:

Die Kresse waschen und schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Martin Schumann am 17. Juni 2019