

Schweine-Medaillons im Speckmantel, Pfifferling-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

500 g Schweinefilet 6 Scheiben Bacon Öl, Salz, Pfeffer

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

500 g Pfifferlinge 1 Zwiebel 200 ml Sahne

Butter 150 ml Gemüfefond 1 EL Stärke

1 Bund Petersilie Salz Pfeffer

Für den Bohnensalat:

500 g Keniabohnen 1 rote Zwiebel 3 EL Weißweinessig

1 TL mittelscharfer Senf 1 EL Honig 6 EL neutrales Öl

Salz Pfeffer

Für den Hokkaido-Stampf:

1 Hokkaido-Kürbis 1 Zitrone 4 EL Butter

100 ml Sahne 1 Zweig glatte Petersilie Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Baconscheiben auslegen und die Medallions darin einwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 12-13 Minuten fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Pfifferlinge putzen. Butter in der Fleisch-Pfanne auslassen und Zwiebel und Pfifferlinge darin anschwitzen. Mit Stärke bestäuben und anschließend mit Gemüfefond aufgießen. Kurz köcheln lassen, dann die Sahne einrühren und erneut köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls zu den Pilzen geben. Sauce ggf. mit Stärke binden und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Bohnensalat:

Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Wasser bissfest garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Danach gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essig, Senf, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Zwiebelwürfel unterrühren und das Dressing gründlich mit den Bohnen vermengen.

Für den Hokkaido-Stampf:

Hokkaido putzen, in nicht allzu große Stücke schneiden und dabei die Schale entfernen. Kürbis in Salzwasser weich kochen. Anschließend Wasser abgießen, Butter und Sahne zum Kürbis geben und stampfen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Stampf mit Muskat, Petersilie, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Pieczyk am 01. Oktober 2020