

# Schweine-Medaillons im Parma-Mantel, Spätzle

## Für zwei Personen

### Für die Schweinemedallions:

4 Schweinemedallions, à 150 g	1 Tomate	4 Scheiben Parmaschinken
100 g mittelscharfer Senf	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Speckwürfel	100 g Blauschimmelkäse	2 Zweige Basilikum
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Spätzle:

3 Eier	300 g Weizendunst-Spätzlemehl	100 ml Milch
1 EL Butter	2 EL Paniermehl	Salz

### Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi mit Blättern	50 g Mehl	50 g Butter
1 EL Crème Fraîche	2 EL Sahne	1 Ei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Schweinemedallions:

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schweinemedallions ca. 5 cm dick mit mittelscharfem Senf ringsum einreiben und mit dem Schinken ummanteln. Ggfs. mit Küchengarn fixieren. Von jeder Seite in einer Pfanne ca. 3 Minuten scharf anbraten, danach fest in Alufolie wickeln und im Backofen warmhalten.

Knoblauch und Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anrösten, Speckwürfel hinzufügen, mit etwas Gemüsefond und Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sahne hinzugeben. Schweinemedallions aus der Alufolie holen, ausgetretenen Fleischsaft in die Pfanne geben, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden. Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen und zurück in die Pfanne setzen. Auf jedes Medallion eine Tomatenscheibe setzen, darauf ein Stück Blauschimmelkäse und kurz zurück in den Backofen, bis der Käse verlaufen ist. Mit Basilikum garnieren.

Das Fleisch lieber erstmal untergaren und kurz vor dem Servieren in einer Pfanne nachbraten, um den optimalen Garpunkt zu treffen.

### Für die Spätzle:

Eier, Mehl und Milch verrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Salzen.

Durch die Spätzlepresse geben und in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen, Paniermehl hinzugeben, etwas Salz dazugeben. Dieses Abschmelz über die Spätzle geben.

### Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und fein würfeln. In Salzwasser knapp gar kochen.

Abgießen und das Kochwasser auffangen, zur Seite stellen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Mehl dazugeben, anschwitzen.

Kochwasser dazugießen und sofort mit einem Schneebesen verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Ei trennen und Eigelb mit Sahne und Crème Fraîche verrühren und daruntergeben. Kohlrabi wieder hinzugeben. Einige feine Kohlrabiblätter fein schneiden und über die Kohlrabi streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Säubert am 11. Oktober 2021