

Panierte Schweine-Medaillons, Champignons, Kasnocken

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinemedallions (Lende)	2 Eier	100 g Butter
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Südtiroler Kasnocken:

150 g Knödelbrot	30 g Schalotten	2 Eier
100 ml Milch	100 g Bergkäse	20 g geriebener Parmesan
20 g Butter	1 EL Mehl	2 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

100 g frische Champignons	30 g rote Zwiebeln	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Schweinemedallions:

Die Schweinemedallions waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Medaillons zunächst in Mehl wälzen, danach durch das Ei ziehen und in den Bröseln panieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Südtiroler Kasnocken:

Schalotte schälen, fein schneiden und in Butter andünsten. Den Bergkäse würfeln. Knödelbrot mit Schalotten und Bergkäse vermengen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Anschließend Mehl, Milch und Eier zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut kneten, so dass ein fester Teig entsteht. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Danach mit nassen Händen zu Nocken formen und in reichlich Salzwasser 10-15 Minuten köcheln lassen. Nocken herausnehmen, abtropfen und vor dem Anrichten mit Parmesan bestreuen.

Für die Champignons:

Champignons putzen und schneiden. Zwiebeln schälen und schneiden.

Zusammen in Butter kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Justus Hahn am 20. Dezember 2021