

Schweine-Medaillons mit Schalotten-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für Fleisch und Soße:

1 Schweinelende, ca. 400-500 g	8 Scheiben Bacon	200 g Schalotten
3 EL Balsamicoessig	200 ml Gemüsefond	200 ml trockener, kräftiger Rotwein
50 ml Sahne	1 EL Speisestärke	5 Zweige Majoran
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

300 g Knollensellerie	200 ml Sahne	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Ofentomate:

2 große Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL getrockneter Oregano
1 TL Honig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Fleisch und Soße:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schweinelende waschen, von Sehnen und Silberhaut befreien und in ca.

3 cm dicke Medaillons schneiden. Diese mit Bacon fest umwickeln.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Medaillons pro Seite 3 Minuten bei mittlerer Hitze braun braten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig pfeffern, nur sparsam salzen und mit Alufolie bedeckt beiseitestellen.

Schalotten abziehen, längs halbieren und evtl. vierteln. Im Pfannensud etwa 5 Minuten glasig braten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen.

Majoran und Fond zufügen und aufkochen lassen.

Stärke mit der Sahne verrühren. Sauce damit binden, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den ausgetretenen Fleischsaft der Medaillons kurz vor dem Servieren unter die Sauce rühren.

Für das Selleriepüree:

Sellerie waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Sahne, Milch und etwas Muskatnuss in einem Topf 10-20 Minuten weichkochen.

Anschließend mit einem Pürrierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofentomate:

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern, mit Knoblauch und Oregano würzen und mit etwas Honig beträufeln und circa 15-20 Minuten im Backofen backen.

Timo Leibig am 09. Januar 2023