

Schweine-Medaillons, Pilze, Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

Für die Medaillons:

1 Schweinefilet, à 300 g	150 g Bacon	1 Knoblauchzehe
1 EL körniger Senf	1 EL m.-scharfer Senf	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer		

Für die Pilze:

300 g Austernpilze	20 g getrock. Steinpilze	1 Schalotte
125 g Crème-fraîche	20 g Butterschmalz	75 ml Weißwein, Riesling
50 ml süßer Sherry	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zweig Estragon
1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g Süßkartoffeln	4 getrock. Tomaten
100 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter	50 ml Gemüsefond
1-2 EL scharfer Ajvar	Piment d'Espelette	Salz

Für den Chicorée:

4 kleine Chicorée	1 grüne Kiwi	1 Orange, Saft, Abrieb
1 Zitrone, Saft	1 TL m.-scharfer Senf	1 EL Honig
2 EL Nussöl	1 EL Olivenöl	1 EL Pistazienkerne
1 TL rosa Pfefferbeeren	1 TL Kurkumapulver	Salz, Pfeffer

Für die Medaillons:

Einen Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet eine halbe Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Filet parieren und in vier daumendicke Medaillons schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Thymianblättchen mit Senfsorten und Knoblauch verrühren. Medaillons leicht pfeffern, mit der Senfcreme bestreichen und mit dem Bacon umwickeln.

Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und Fleisch pro Seite etwa 2-3 Minuten kross anbraten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Grillrost bei 80-100 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 55-58 Grad nachziehen lassen. Pfanne für die Pilze aufgestellt lassen.

Für die Pilze:

Getrocknete Steinpilze zerkleinern und im Sherry einweichen.

Austernpilze säubern und ggf. zerkleinern. Kräuter ggf. abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Etwas Butterschmalz zu dem Bratansatz der Schweinemedaillons geben.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, kurz anschwitzen, mit den eingeweichten Steinpilzen samt Sherry ablöschen und etwas einköcheln.

Austernpilze zugeben und mit anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dann Wein angießen und aufkochen. Kräuter dazu geben. Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze zurück in die Sauce geben und kurz darin schwenken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, würfeln und mit einem Stich Butter in Salzwasser

20 Minuten garen. Getrocknete Tomaten fein würfeln und in heißem Fond 10 Minuten einweichen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der restlichen Butter und dem Tomaten-Fond zerstampfen. Dann eingeweichte Tomaten, Ziegenfrischkäse und Ajvar unterrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für den Chicorée:

Chicorée längs halbieren, den bitteren Keil entfernen und in eine Auflaufform geben. Olivenöl mit Kurkumapulver, $\frac{1}{2}$ EL Honig, etwas Orangensaft und Orangenabrieb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorée damit beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 12-15 Minuten garen. Alternativ in der Pfanne zubereiten.

Kiwi schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. 1 TL Zitronensaft, Senf, Nussöl, $\frac{1}{2}$ EL Honig und etwas Wasser zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kiwi mischen.

Pistazienkerne grob hacken und leicht anrösten. Pfefferbeeren zerstoßen.

Chicorée aus dem Ofen nehmen, mit Dressing beträufeln und mit Pistazienkernen sowie Pfefferbeeren bestreuen.

Monika Podehl am 19. Januar 2026