

Schweinemedallions mit Kräutersenfkruste

Kategorien: Fleisch, Schwein, Kräuter, Senf

Zutaten für: 2 Portionen

1		Schweinefilet (ca.400 g)
3		Schalotten; fein geschnitten
400	Gramm	Mangold
1		Knoblauchzehe; gepresst
1		Eigelb
1	Teel.	Tabasco
1	Essl.	Scharfer Senf
1	Zweig	Thymian, fein geschnitten
1	Essl.	Blattpetersilie, fein geschnitten
6		Bärlauchblätter, fein geschnitten
1	Essl.	Semmelbrösel
3	Essl.	Butter
		Olivenöl; zum Anbraten
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Das Fleisch in Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Stiele und die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden und blanchieren.

Die Medallions in Olivenöl von beiden Seiten jeweils 4 Minuten anbraten, warm stellen. Zwei Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl braun anrösten.

Senf, Tabasco, Pfeffer und Salz dazugeben. Die Masse erkalten lassen, dann Thymian, Bärlauch, Petersilie, Eigelb und Semmelbrösel untermischen. Die Masse auf die Medallions streichen, mit Butterflöckchen belegen und unter dem Grill hellbraun gratinieren.

Eine Schalotte mit Butter andünsten, Mangold dazugeben, mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen und ein paar Minuten dünsten lassen, als Beilage anrichten.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann