



Bardierte Schweinemedallions mit gefülltem Kohlrabi an Thymianjus

ZUTATEN:

- 8 Stk. Schweinemedallions
- 8 Sch. Bacon
- 3 Essl. Olivenöl (vorzugsweise Chi-
anti Olearia, Toscana)
- 1 Essl. Butter
Pfeffer aus der Mühle
Piment d'Espelette
Fleur de Sel

THYMIANSJUS:

- 400 ml Kalbfond
- 3 Schalotten
- 50 ml trockener Spätburgunder
- 1 Teel. Tomatenmark
- 4 Stk. Piment
- 8 Stk. Schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 6 St. frischer Thymian
- 50 g Butter

GEFÜLLTER KOHLRABI:

- 4 mittlere Kohlrabi
- 150 g magerer geräucherter Schin-
kenspeck in Würfel
- 150 g Le Gruyère (alternativ Eda-
mer), fein gerieben
- 2 Schalotten
- 20 g Butter
- ½ Bund Petersilie
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

1 Kohlrabi schälen und in reichlich Salzwasser ca. 20 - 30 Min. gar kochen. Die Kohlrabi sollten noch Biss haben. Schalotten schälen und fein würfeln, Petersilie hacken.

2 In einer kleinen Pfanne die Schalotten in der Butter weich dünsten. Abgekühlte Kohlrabi mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. In einer Schüssel Schinkenspeck,

3 Käse, Schalotten, Petersilie und einen kleinen Teil des Kohlrabis mischen. Kohlrabi füllen und beiseite stellen.

4 In einer Kasserolle die Hälfte der Butter auslassen. Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in der Butter anschwitzen. Tomatenmark kurz mitschwitzen lassen. Wein und Gewürze zugeben und fast vollständig reduzieren. Kalbfond aufgießen und bei mittlerer Hitze auf 1/3 reduzieren. 5 Minuten vor Ende Thymian zugeben. Jus durch ein feines Sieb abseien, zurück in die Kasserolle geben und beiseite stellen.

5 Kohlrabi unter dem Backofengrill auf mittlerer Schiene bei 160° überbacken. Zur gleichen Zeit Schweinemedallions mit Bacon umwickeln, mit Bratenschnur fixieren und leicht pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Medallions bei mittlerer Hitze allseitig anbraten. Hitze reduzieren, Butter zugeben und bei geringster Hitze fertig braten. Schnur entfernen und die Medallions mit Fleur de Sel und einer Prise Piment d'Espelette würzen.

6 Jus nochmals erhitzen und mit restlicher, eiskalter Butter aufmontieren. Medallions an einen Spiegel von Jus setzen und mit dem Kohlrabi und gebackenen Kartoffelbällchen servieren.