



Schweinemedallions im Thymian-Speckmantel

Bärlauch-Petersilien-Pesto, Rosmarinkartoffeln, Zuckerschoten in Nussbutter, Thymianjus

Ein Feuerwerk mediterraner Aromen mit rosa gebratenen zarten Fleisch.

6 Personen

ZUTATEN :

MEDAILLONS :

2 Schweinefilets à 500 g
12 Scheiben Bacon
2 EL frische Thymianblättchen (gehackt)
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Öl
2 EL Butter

PESTO :

1 Teil Bärlauch und Petersilie im Verhältnis 1 : 1 (gehackt)
1 Teil Pistazien (gehackt)
1 Teil Parmesan (gerieben)
Meersalz
mildes Olivenöl

THYMIANJUS :

400 ml Kalbsfond
50 ml Merlot oder anderer kräftiger Rotwein
1 EL Butter
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
1 TL Tomatenmark
4 Stück Piment
4 Zweige Thymian
1 EL eiskalte Butterwürfelchen oder 1 TL braunen Soßenbinder zum binden

KARTOFFELN :

1 kg kleinere Frühkartoffeln
4 EL frische Rosmarinnadeln (gehackt)
Fleur de sel
mildes Olivenöl

ZUCKERSCHOTEN :

600 g Zuckerschoten
1 EL Butter
Meersalz

DES WEITEREN :

12 Datteltomaten (halbiert)

1 PESTO: Die Menge nach Bedarf festlegen. Das Pesto hält sich, gut mit Olivenöl bedeckt, mehrere Wochen im Kühlschrank. – Ich bereite ganz traditionell Pesto im Mörser zu: Dazu Bärlauch und Petersilie mit dem Kochmesser hacken. Parmesan fein reiben. Pistazien in den Mörser geben und zermahlen. Die beiden Kräuter zufügen und weiter mahlen. Dann den geriebenen Parmesan dazu und alles zu einer breiigen Masse mahlen. Nach und nach Olivenöl zufügen und alles so lange reiben, bis eine geschmeidige Paste entsteht. – Pesto in kleine, verschließbare Gläschen füllen und mit Olivenöl bedecken.

2 THYMIANJUS: Die Schalotte in Scheiben schneiden. In einer Kasserolle die Butter auslassen und die Schalotten glasig anschwitzen lassen. Tomatenmark unterrühren und eine Minute mitschwitzen lassen. Mit dem Wein ablöschen und vollständig einkochen. Den Kalbsfond angießen, die Gewürze einlegen und alles auf 150 ml reduzieren. Jus durch ein feines Sieb passieren. – Kurz vor dem servieren den Jus nochmals erhitzen und mit Butter oder etwas Soßenbinder leicht binden.

3 KARTOFFELN: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. – Die Frühkartoffeln unter Wasser gut abbürsten und dann halbieren. Ein Backblech gut mit Olivenöl bestreichen, gleichmäßig mit Fleur de sel und mit 3 EL Rosmarin bestreuen. Halbierete Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf das Backblech legen, mit Olivenöl bepinseln und das restliche Rosmarin darauf streuen. – Auf der mittleren Schiene des Backofens 40 Minuten garen.

3 ZUCKERSCHOTEN: Die Zuckerschoten in mildem kochenden Salzwasser garen, bis sie noch leichten Biss haben. Dann in einem Sieb abgießen und mit eiskaltem wasser abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen. – Im gleichen Topf die Butter auslassen und bei mittlerer Hitze bräunen. Leicht salzen. – Kurz vor dem Servieren die Schoten in den Topf geben, in der Nussbutter wenden und erwärmen.

4 MEDAILLONS: Die Schweinefilets sauber parieren. Aus den Mittelstücken 12 Medallions (6 pro Filet) schneiden. (Restliches Fleisch für andere Anwendungen, z.B. für Geschnetzeltes, verwenden.) Die Medallions durch ein Gemisch von Fleur de sel, Pfeffer und dem gehackten Thymian rollen. Die Baconstreifen auslegen, die Medallions darin einrollen und mit Küchengarn pardieren (in Form binden).

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Medallions auf der Speckseite bei mittlerer Hitze rundum knusprig hellbraun ausbraten. – 2 EL Butter zufügen, die Medallions in der schäumenden Butter noch etwa 2 Minuten unter häufigen Beschöpfen fertig braten (der Butter können zum Aromatisieren noch eine halbierte Knoblauchzehe und ein Zweig Rosmarin beigefügt werden).

5 ANRICHTEN: Pro Teller: Auf den Teller eine Spiegel von 1 – 1½ EL Thymianjus geben. Darauf 2 Medallions setzen und auf diese je einen Teelöffel Pesto geben. Dahinter 3 – 4 halbe Rosmarinkartoffeln legen, daneben die warmen Zuckerschoten. Diese mit 4 halben Datteltomaten und Petersilienblättchen garnieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com