

# Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Pfannkuchen-Ringe

## Für 2 Personen

4 Schweinemedallions, a 60 g	4 Sch Schinkenspeck	1 Kohlrabi
150 g Junger Spinat	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer	1 Zwiebel	4 Eier
50 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin, frisch	200 g Mehl
1 Muskatnuss	1 TL Zucker	150 g Frischkäse
100 ml Weißwein	500 ml Milch	250 ml Sahne
400 ml Gemüsefond	200 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und an der Seite mit dem Speck ummanteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin kräftig anbraten. Anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und 20 Gramm in Scheiben schneiden. Den Bratsatz mit 200 Millilitern Gemüsefond lösen, mit dem Wein ablöschen und mit dem Zucker, Rosmarin, die Hälfte des Knoblauchs, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze reduzieren lassen und warm stellen. Aus der Milch, dem Mehl und zwei Eiern einen glatten Teig anrühren. Kurz ruhen lassen und anschließend im Sonnenblumenöl zu dünnen Pfannkuchen ausbacken. Muskat und den Parmesan reiben. Den Spinat wässern, trocken tupfen und die Stiele entfernen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschließend in einer Pfanne in Öl glasig dünsten, den Spinat dazugebenden, 100 Milliliter Fond angießen und das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Nun aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen, klein schneiden und mit dem Frischkäse und dem Parmesan vermengen. Die Füllung auf die Pfannkuchen streichen, diese aufrollen und im Ofen warm stellen. Für die Royale die restlichen Eier trennen und die Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Zitrone halbieren und pressen. Den Kohlrabi schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Stifte im restlichen Gemüsefond kurz kochen, den Fond dabei reduzieren lassen und mit einer Royale binden. Abschließend mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die Pfannkuchen in Ringe schneiden. Die Medaillons mit den Pfannkuchenringen und dem Kohlrabigemüse auf Tellern anrichten.

Ingo Punzmann am 16. September 2009