

Thymian-Schweine-Medaillons, Madeira-Jus, Safran-Risotto

Für 2 Personen

1 Schweinslendenfilet, a 500 g	6 Scheiben Pancetta (Rollspeck)	125 g Risottoreis
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 TL Dörrtomatenpaste
800 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	125 ml Madeira
40 ml Balsamico-Essig	30 g Parmesan	50 g Butter
1 g Safran	1 TL Fenchelsamen	1 Schote Chili, rot, klein
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Thymian	3 EL Olivenöl
Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vier Zweige Thymian zupfen. Die Speckscheiben auslegen, mit der Hälfte des gezupften Thymians bestreuen und leicht andrücken. Zwei Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons mit je einer Scheibe Speck umlegen und mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Medaillons beidseitig vier Minuten lang anbraten. Anschließend mit dem restlichen Thymianblättern, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Zwiebel sowie eine Zehe Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl zusammen mit zehn Gramm Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzugeben und kurz darin anrösten. Den Wein dazugießen und den Safran hinzufügen. Den Wein unter Rühren vollständig einkochen lassen. 750 Milliliter Fond nach und nach dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und diesen zum Risotto hinzugeben. Anschließend weiterköcheln lassen. Den Madeira, den übrigen Fond und den Balsamico erhitzen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Den restlichen Thymian abzupfen. Das Ganze zusammen mit der Dörrtomatenpaste zur Madeiramischung geben und reduzieren lassen. Die Petersilie fein hacken und mitsamt der übrigen Butter zu dem Jus hinzugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit dem Risotto und dem Madeirajus auf Tellern anrichten.

Evelyn Eisenhauer am 14. Oktober 2009