

Schweine-Medaillons mit Penne und Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

2 Schweinemedallions a 180 g	200 g Penne	1 Birne
1 kleiner Radicchio	150 g Mascarpone	150 g Gorgonzola
20 g Parmesan	3 EL Sahne	5 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedallions waschen, trockentupfen, etwas flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten anbraten und anschließend auf dem Rost im Backofen 15 bis 20 Minuten garen lassen. Die Mascarpone mit drei Esslöffeln Wasser in eine Pfanne geben, den Gorgonzola hinein bröseln und auf dem Herd bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Radicchio abzupfen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Penne darin bissfest kochen. Kurz vor dem Garende der Nudeln, zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin bei großer Hitze eine Minute braten. Den Radicchio dazugeben und weitere 30 Sekunden braten lassen. Anschließend mit der Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Abschließend den Parmesan reiben. Die fertigen Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in der Gorgonzolasoße schwenken. Die Schweinemedallions mit der Penne und dem Birnen-Radicchio-Gemüse auf Tellern anrichten und mit dem geriebenem Parmesan garnieren.

Cornelia Weiken am 12. Juli 2010