

## Medaillons im Schinken-Mantel mit einer Parmesan-Kruste

### Für 2 Personen

320 g Schweinefilet	80 g Schinken, gekocht	80 g Schinken, roh
40 g Parmesan	7 Eier	2 Äpfel
4 Zitronen	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika	1 Gurke	3 Tomaten
180 g Butter	150 g Mehl	0,25 Bund Estragon
1 Muskatnuss	2 TL Scharfe Chinasoße	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Den Estragon zupfen und klein hacken. Vier Eier trennen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Eigelb und zwei Esslöffel Wasser in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Butter, einen Esslöffel Zitronensaft und den Estragon mit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die eine Hälfte der geschnittenen Medaillons in den gekochten Schinken einwickeln und die andere Hälfte in den rohen Schinken einwickeln. Den Schinken mit Zahnstochern befestigen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions darin anbraten. Anschließend die Medaillons in eine Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Soße drüber geben, den Parmesan drüber streuen und in den Ofen geben. Von der roten, der gelben und der grünen Paprika das Gehäuse entfernen und klein schneiden. Vom Apfel das Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Von drei Zitronen den Saft auspressen und mit dem Olivenöl und der scharfen Soße zu einer Vinaigrette vermengen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben und vermengen. Die Muskatnuss reiben. Das Mehl mit drei Eiern, etwas Muskatnuss und Salz in eine Schüssel geben. Je nach Bedarf Wasser zugeben und alles zu einen Spätzleteig verrühren. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit der Schaumkelle rausholen. Das Fleisch aus dem Ofen holen und auf Tellern, zusammen mit den Spätzle und dem Salat anrichten. Anschließend servieren.

Stefan Gröger am 09. August 2010