

# Schweine-Medaillons mit Tomaten-Zabaione und Arme-Ritter

## Für 2 Personen

1 Schweinefilet a 300 g	2 Scheiben Toastbrot	40 g Cornflakes
200 g Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	3 Eier
50 g Parmesan	2 EL Butterschmalz	75 ml Milch
5 ml Gin	2 rote Chilisschoten	0,5 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	15 g helle Sesamsamen
15 g dunkle Sesamsamen	1 Vanilleschote	1 Muskatnuss
60 ml Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Basilikumblätter abzupfen und die Stiele beiseite legen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Hälfte der Tomaten zusammen mit den Basilikumstielen, dem Gin und etwa einem Achtel der Chilistreifen pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Tomatenpüree anschließend passieren und die Flüssigkeit dabei auffangen. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen. Den aufgefangenen Tomatenfond in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und dem Vanillemark im Wasserbad aufschlagen. Die restlichen Tomaten in feine Würfel schneiden und in einen zweiten Topf geben. Das Olivenöl und die restlichen Chilistreifen dazu geben, mit Salz und Zucker würzen und das Ganze bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die restlichen Basilikumblätter grob schneiden und unter das Tomatenragout rühren. Den Parmesan reiben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf das Tomatenragout legen. Den Parmesan darüber geben und abgedeckt bei schwacher Hitze etwa sieben Minuten lang ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Muskatnuss reiben. Die restlichen Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Knoblauchwürfel und etwas Muskatnuss zugeben. Die Toastbrotsscheiben in der Eier-Milch-Mischung einweichen. Die Sesamsamen in einer Pfanne anrösten und die Cornflakes zerkleinern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Thymian und den Rosmarinzweig dazu geben und die eingeweichten Toastbrotsscheiben darin goldbraun ausbacken. Anschließend in den Sesamsamen und den Cornflakes wenden. Die Schweinemedallions mit der Tomaten-Sabayon, dem Tomatenragout und den Armen Rittern auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Hemmerling am 11. Oktober 2010