

## Schweine-Medaillons mit Gorgonzola-Kruste und Brokkoli

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet, à 400 g	300 g mehligk. Kartoffeln	80 g Gorgonzola
40 g Parmesan	2 Brötchen, altbacken	1 Brokkoli
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	140 g Kräuterbutter
40 g Butter	50 g Crème-fraîche	250 g Mehl
50 g gehobelte Mandelblättchen	3 Eier	100 ml Kalbsfond
50 g Brühwürfel, Suppenwürze	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zehn Minuten im Wasser kochen. Den Gorgonzola-Käse und 100 Gramm von der Kräuterbutter im Ofen schmelzen lassen. Anschließend die Semmeln zerbröseln und dazugeben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von Haut und Sehnen befreien und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Fleischscheiben in eine Auflaufform geben und die Gorgonzola-Kräuterbutter-Semmelbrösel-Masse gleichmäßig darüber verteilen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen etwa 20 Minuten garen lassen. Den Bratenfond aus der Pfanne mit etwas Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Mit der Crème-fraîche andicken und warm halten. Anschließend die Kartoffeln abseihen und kurz ausdampfen lassen. Die Butter schaumig schlagen. Das Mehl, ein Eigelb und ein ganzes Ei einrühren. Etwas Muskatnuss reiben und mit etwas Salz dazugeben. Den Parmesan reiben und untermischen. Daraufhin die Kartoffeln pressen, dazugeben, vermengen und die Masse mit dem Fond abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Pyramiden spritzen. Die Kartoffelspitzen mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Für zehn Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden und im Salzwasser gar kochen. Die restliche Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen, den gegarten Brokkoli darin schwenken und die Mandelblättchen dazugeben. Den Brokkoli mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Backofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Den eingedickten Bratenfond neben dem Fleisch verteilen, die Prinzesskartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller platzieren. Den Brokkoli dazugeben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Regina Eder am 23. Januar 2011