

Schweine-Medaillons, Amarenakirsch-Soße, Tagliatelle

Für 2 Personen

2 Schweinemedallions, a 200 g	200 g Parma-Schinken	200 g Tagliatelle
200 g Amarenakirschen	1 mehlig kochender Apfel	1 Limette
250 ml Gemüsefond	Butter	100 ml Portwein
1 EL Zucker	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Danach mit dem Parma-Schinken ummanteln und in einer Pfanne von allen Seiten gut mit Öl anbraten. Anschließend 20 Minuten lang im Ofen backen. Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Die Amarenakirschen in einer Kasserolle erhitzen und mit etwas Gemüsefond aufgießen. Danach mit dem Portwein, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Apfel schälen, klein schneiden und entkernen. Danach in einer kleinen Pfanne glasig dünsten und mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen. Die Schweinemedallions in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und die Tagliatelle mit den Apfelscheiben vermischen. Die Sauce mit etwas Butter vermengen und das Ganze über die Nudeln gießen. Die Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und etwas Limettensaft über die Nudeln geben. Die andere Limettenhälfte vierteln. Die Schweinefiletmedaillons mit der Amarenakirschsauce und den Apfeltagliatelle auf Tellern anrichten, mit den Limettenstücken dekorieren und servieren.

Christian Stadler am 17. November 2011