

Schweine-Medaillons mit Tomaten-Basilikum-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| 300 g Schweinefilet | 2 Scheiben Toastbrot | 40 g Cornflakes |
| 25 g helle Sesamkörner | 200 g Kirschtomaten | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Eier | 50 g Bergkäse | 2 EL Schweineschmalz |
| 75 ml Milch | 1/2 Bund Basilikum | 50 ml Olivenöl |
| Muskatnuss | Zucker | Chilipulver |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Den Sesam in einer Pfanne leicht anrösten. Dann die Kirschtomaten waschen, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Mit etwas Chili, Zucker, Salz und Olivenöl abschmecken und das Ganze sämig einkochen. Das Basilikum schneiden und dazugeben. Anschließend das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in kleine Medaillons schneiden. Salzen und pfeffern und dann das Fleisch in die Tomatensoße setzen. Den Käse darüber reiben und das Ganze mit Deckel bei geringer Hitze für einige Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und zerreiben. Dann die Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Knoblauch und etwas Muskat abschmecken. Anschließend den Toast darin einweichen und das Ganze in dem Schweineschmalz goldgelb ausbraten. Die Cornflakes zerdrücken und dann den Toast darin wälzen. Danach den Toast in den Sesamkörnern wälzen. Das rosarote Schweinemedailon mit Tomaten-Basilikum-Soße auf Tellern anrichten, mit etwas Basilikum garnieren und servieren.

Ingrid Peters am 13. März 2012