

Schweine-Medaillons mit Müsli-Panade und Peperonata

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	5 mehligk. Kartoffeln	50 g Müsli, ohne Früchte
50 g getr. Öl-Tomaten	2 gelbe Paprikaschoten	2 rote Paprikaschoten
30 g Ingwer	1 grüne Peperoni	2 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 Frühlingszwiebeln	100 g Butter
Butterschmalz	50 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsesfond
5 Zweige Thymian	3 EL weißer Balsamico-Essig	Olivenöl, Chili, Zucker
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Kartoffeln in einen Topf geben und kochen. Die Paprika waschen, schälen, entkernen, vierteln und in Rauten schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Ingwer schälen und halbieren. Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Von zwei der Thymianzweige die Blättchen abzupfen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen. Anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen, den Weißwein zugießen und etwas reduzieren. Mit dem Gemüsesfond auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Paprika und den Ingwer hinzugeben, mit Salz abschmecken und vier Minuten köcheln lassen. Anschließend die Peperoni, die Thymianblättchen und die Schalotten zugeben. Weitere fünf Minuten köcheln lassen. Den Ingwer herausnehmen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker abschmecken. Das Müsli in einem Zerkleinerer fein mahlen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, anschließend in zwei Zentimeter dicke Medaillons teilen, mit wenig Olivenöl bestreichen, in die Frischhaltefolie einschlagen und leicht plattieren. Anschließend die Medaillons mit dem gemahlene Müsli panieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Thymianzweige einlegen und die Medaillons bei mittlerer Hitze darin drei Minuten von jeder Seite braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln aus dem Topf nehmen, heiß pellen, etwas abdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch in einem Topf erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Die getrockneten Tomaten in Salzwasser zwei Minuten blanchieren, anschließend würfeln und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions mit der Peperonata und dem Kartoffelpüree anrichten.

Walter Minuth am 16. Mai 2012