

Schweine-Medaillons mit Roquefort-Soße und Blattspinat

Für zwei Personen

3 Schweinemedallions, à 60 g	200 g Blattspinat	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Birne
60 g Roquefort	1 Muskatnuss	1 Zweig Thymian
6 Wacholderbeeren	150 g Sahne	1 EL Wodka
2 EL Wermut	2 EL Weißwein	4 EL Gemüsefond
1TL Puderzucker	Butter, Olivenöl	Zimt, roter Pfeffer
Salz, schwarzer Pfeffer		

Butter mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch, den Thymian und die Wachholderbeeren anbraten. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und ebenfalls anbraten. Anschließend herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und in der Fleischpfanne glasig dünsten. Den Wermut, den Weißwein und den Fond dazugeben und einkochen lassen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Blattspinat garen, bis er zusammenfällt. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Wachholderbeeren und den Thymian aus der ersten Pfanne nehmen. Die Sahne und den Roquefort dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Birne schälen und vierteln. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Den Zimt und den Puderzucker in die Butter geben, bis es leicht karamellisiert. Die Birnen darin schwenken. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Die Birnen und den Spinat dazugeben. Mit der Roquefortsoße garnieren und servieren.

Christian Harzheim am 25. Juni 2012