

# Schweine-Medaillons mit Risotto und Baby-Möhren

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 300 g	250 g Risottoreis	1 Karotte
6 Babymöhren, mit Grün	10 Cherrytomaten	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Lauchzwiebel
1 rote Chilischote	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Thymian
4 Zweige Rosmarin	1 EL Zucker	50 g Parmesan
210 g Butter	1050 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein
Olivenöl, Balsamicocreme	Paprikagewürz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier Medaillons zerschneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosmarinzwige waschen, trocken tupfen und je ein Medaillon mit einem Zweig durchstechen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten stark anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Weitergaren in den vorgeheizten Backofen geben. Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Lauchzwiebel sowie die Chilischote waschen, trocken tupfen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Parmesan reiben. Den Zitronenthymian, die Petersilie und den Thymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. In einem Topf 200 Gramm der Butter schmelzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu der geschmolzenen Butter in den Topf geben. Einen Liter des Gemüfefonds in einem weiteren Topf erwärmen. Den Risottoreis zu den gedünsteten Zwiebeln geben und kurz anbraten. Mit etwas von dem Fond und dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Das Risotto immer wieder rühren und mit Fond auffüllen. Nach circa 15 Minuten die Paprikawürfel und die Karotte zugeben. Die restliche Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Die Babymöhren schälen und in der Butter andünsten. Die Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Zucker zu den Möhren geben. Sobald der Zucker karamellisiert, mit der restliche Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und einige Minuten köcheln lassen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, fein hacken und zu den Möhren geben. Die Tomaten, die Lauchzwiebel, die Chili, die abgeriebene Zitronenschale, den Parmesan sowie die übrigen gehackten Kräuter zu dem Risotto geben und gut verrühren. Zugedeckt circa zwei Minuten ruhen lassen. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen. Zusammen mit dem Risotto und den Möhren auf einem Teller anrichten. Mit der Balsamicocreme garnieren und servieren.

Marcel Kiefer am 02. Oktober 2012