

Schweine-Kröstchen mit grünen Nudeln und Curry-Soße

Für zwei Personen

6 Schweinemedallions à 80 g	1 Brokkoli	2 Scheiben Weißbrot
80 g Mehl	150 g Mehl, Typ 405	60 g Hartweizengrieß
2 Eier	250 g Blattspinat	50 g Butter
1 Ei	100 ml süße Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	Olivenöl, gelbes Curry	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In einer Schüssel das Mehl, den Grieß und etwas Salz vermengen. Den Spinat, die Eier und einige Tropfen Olivenöl pürieren und durch ein Sieb passieren. Nun die Spinat-Ei-Masse zu dem Mehl und Grieß geben und das Ganze zu einem festen Teig verkneten. Den Nudelteig bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit der Hand leicht breit drücken. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medallions in Mehl wenden und in der Pfanne anbraten. Anschließend die Medallions in eine Gratinform geben. Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Diesen in Salzwasser bissfest garen und danach kalt abspülen. Die Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel das Ei aufschlagen und 50 Milliliter Sahne hinzugeben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotwürfel und den Brokkoli ebenfalls hinzugeben und gut verrühren. Alles über die Medallions geben und im Ofen zehn Minuten gratinieren. Die Butter in einem Topf zerlassen, 30 Gramm von dem Mehl einrühren und anschwitzen. Mit etwas Weißwein, der restlichen süßen Sahne und Geflügelfond auffüllen und mit Curry, Salz, und Pfeffer kräftig würzen. Die Soße zehn Minuten köcheln lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig mit der Nudelrolle dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine wälzen, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Daraus dünne Nudeln schneiden. Diese im Salzwasser bissfest garen. Die Nudeln zusammen mit den Medallions und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Theres Hanel am 10. Oktober 2012