

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel mit Kräuter-Füllung

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	4 Scheiben Frühstücksspeck	100 g Zartweizen
150 g grüne Sojabohnen	1 rote Paprika	60 g Speisezwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 unbehandelte Zitrone	30 g Pinienkerne
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	1 Zweig Thymian
Mehl, Butter	80 ml Sahne	4 EL Olivenöl
60 ml trockener Wermut	60 ml Gemüsefond	1 EL Zucker
1 TL Curry	1 EL Chilifäden	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie und das Basilikum zupfen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie, das Basilikum, den Zitronensaft, die Pinienkerne, den Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl fein pürieren. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und dann in Medaillons schneiden. In die Mitte der Medaillons kleine Taschen schneiden. In die Taschen das Pesto streichen. Anschließend die Medaillons mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Den Zartweizen in einem Topf mit etwas Öl anrösten, mit 200 Milliliter Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Paprika vom Kerngehäuse und vom Strunk befreien und ebenfalls fein würfeln. Etwa die Hälfte der Zwiebeln und die Paprika in etwas Butter glasig dünsten. Die Medaillons im heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten und anschließend auf einem Blech mit Backpapier zum Garen in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Sojabohnen kurz in Salzwasser blanchieren. Etwas Butter erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den Zucker zugeben und braun werden lassen. Etwas Thymian zupfen und fein hacken. Die Bohnen abgießen und darin schwenken. Das Ganze mit etwas Sahne, Curry, Thymian und Chilifäden abschmecken. Für die Soße den Bratenrückstand mit dem Wermut ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Soße anschließend mit etwas Butter und Mehl abbinden. Zu dem fertig gegartem Weizen die Zwiebel-Paprika-Mischung und die restliche Sahne hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die Schweinemedallions im Speckmantel mit der Kräuterfüllung, den glasierten grünen Sojabohnen und dem Weizenrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Mandlbauer am 15. Oktober 2012