

Überbackene Schweine-Medaillons mit Thymian-Birnen

Für zwei Personen

3 Schweinmedaillons, à 60 g	3 Scheiben Schinkenspeck	100 g Gorgonzola
1 Birne	2 Schalotten	2 Zweige Thymian
20 g kalte Butter	50 ml Cidre	50 ml Rinderfond
4 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen, mit dem Schinkenspeck umwickeln und einem Holzspieß fixieren. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten Medaillons darin anbraten. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, den Gorgonzola darauf verteilen und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Einen Topf mit dem restlichen Öl erhitzen und die Schalotten zusammen mit den Birnenspalten darin andünsten. Die Zweige des Thymians abzupfen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die gedünstete Birne mit dem Cidre und dem Fond ablöschen. Einige Zeit köcheln lassen. Anschließend die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen, pfeffern und zusammen mit den Birnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 07. März 2013