

Gorgonzola-Schweine-Medaillons, Reis und Endivien-Salat

Für zwei Personen

4 Schweinemedallions	6 Scheiben Räucher-Schweinebauch	150 g Reis
1 Kopf Endiviensalat	2 Tomaten	30 g Walnüsse
60 g Gorgonzola	1 TL Thymian	1 EL flüssiger Honig
1 EL mittelscharfer Senf	150 ml Apfelessig	150 ml Walnussöl
50 g Butter	125 ml Gemüsefond	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser garkochen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Die Medaillons jeweils mit den Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Anschließend die Medaillons in heißem Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Den Gorgonzola in vier Stücke teilen. Die Medaillons in eine Auflaufform legen, mit je einem Stück Gorgonzola belegen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad etwa sieben Minuten überbacken. Den Bratensatz mit dem Gemüsefond aufgießen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie Thymian würzen und etwa zwei Minuten kochen. Kalte Butter in kleine Stücke teilen und anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Butterstücke unterrühren. Den Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse hacken. Alles miteinander vermengen. Aus dem Honig, Senf, Essig und Walnussöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben. Den Reis in der Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Eisportionierer den Reis in die Mitte von einem Teller geben, die überbackenen Medaillons rundum anrichten und mit der Sauce garnieren. Den Salat dazu anrichten und servieren.

Carmen Lamisch am 07. Mai 2013