

Schweine-Medaillons mit Kartoffel-Stampf und Spargel

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	200 g Kartoffeln	250 g weißer Spargel
1 Zitrone	100 g Bergkäse	100 g gemischte Nüsse
1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
100 ml Gemüsefond	2 EL Erdnussöl	300 ml Rapsöl
100 ml Sahne	50 g Butter	Muskatnuss, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel schneiden. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in dem kochenden Wasser etwa 20 Minuten weich kochen. Den weißen Spargel schälen und die hölzernen Enden entfernen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Einen großen Topf mit Wasser, einer Prise Salz, einer Prise Zucker und einem Esslöffel Butter zum Kochen bringen. Den Saft der Zitronenhälfte dazugeben. Den Spargel darin etwa acht Minuten gar kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Erdnussöl, einem Zweig Rosmarin und der Knoblauchzehe von beiden Seiten scharf anbraten. Das Schweinefilet danach für etwa acht Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Grüne-Sauce-Kräuter waschen und zupfen. Den Bergkäse reiben und gemeinsam mit dem Rapsöl, den Nüssen und den Kräutern zu einem Pesto pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Teil des Pestos zur Seite stellen. Die fertigen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf geben und das Kräuterpesto untermischen. Die Sahne steif schlagen und zwei Esslöffel unter den Kartoffel-Kräuter-Stampf heben. Den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in gleich große Medaillons schneiden. Den Spargel abgießen und mit Butter und einem Schuss Fond durch die Pfanne ziehen. Mit einem Esslöffel den Kartoffelstampf zu Nocken formen und auf einem Teller anrichten. Die Schweinemedallions und den Spargel dazu servieren. Einen Esslöffel des übrigen Pestos dazugeben.

Lukas Golla am 29. Juli 2013