

Schweine-Medaillons mit Balsamico-Egerlinge

Für zwei Personen

2 Schweinemedallions à 75 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	10 La Ratte-Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	200 g Egerlinge	1 Schalotte
10 g Pinienkerne	4 EL Butter	3 EL dunkler Balsamico-Essig
50 ml trockener Rotwein	100 ml Gemüsefond	1 EL dunkler Soßenbinder
1 Muskatnuss	Majoranzweige	3 EL Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen. Die Egerlinge waschen, putzen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und reiben. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze unter Wenden fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Essig, einen Esslöffel Zucker und den Wein zufügen und vier Minuten einkochen lassen. Anschließend den Gemüsefond zugeben und weitere vier Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit dem Saucenbinder binden. Anschließend die Egerlinge mit in die Sauce geben und warm halten. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Die Medallions mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn fest binden. Mit Salz würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden sieben Minuten anbraten. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die gekochten Kartoffeln darin schwenken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Backofen grillen. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Die karamellisierten Kartoffeln dazugeben. Mit den Balsamico- Egerlingen und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 19. August 2013