

Schweine-Medaillons mit Pappardelle und Hagebutten-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	150 g Pappardelle	5 Rosen Brokkoli
1 Stange Lauch	50 g Mandeln	1 Birne
1 Zitrone	50 g Parmesan	20 g Butter
2 EL Butterschmalz	150 ml Rinderfond	150 ml Schlagsahne
2 EL Hagebuttenkonfitüre	1 Zweig Rosmarin	1 TL Curry
1 TL süßes Paprikapulver	50 ml Olivenöl	Salz, Chili, Pfeffer

Den Parmesankäse feinreiben. Das Curry und die Paprika vermengen. Den Abrieb der Zitrone in Zesten abnehmen. Den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Rosmarin abzupfen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und panieren. Das Fleisch anschließend in drei bis vier Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons in dem Butterschmalz anbraten und die Birnen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Mit geschlossenem Deckel das Ganze bei kleiner Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Den Lauch in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce, die Konfitüre mit der Sahne fünf Minuten einkochen. Das Curry-Paprika-Gemisch und den Zitronenabrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Derweil die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Brokkoli in Salzwasser kurz bissfest kochen und anschließend kalt abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen, Butter in eine Pfanne geben und die Mandeln darin rösten. Danach mit dem Rinderfond ablöschen. Die Schweinemedailon in Hagebutten mit den Nudeln und den Mandeln auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 30. Oktober 2013