

Schweine-Medaillons im Parma-Mantel, Pilz-Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

4 Medaillons vom Schweinefilet	4 Scheiben Parma-Schinken	125 g Brötchen
75 g frische Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Zwiebel
2 EL Butter	2 Eier	125 ml Milch
100 g Sahne	50 g Gorgonzola	100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 EL Dijonsenf	1 Bund Petersilie
Margarine, Majoran	Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze putzen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Medaillons waschen und trocken tupfen. Den Senf auf einem Teller verstreichen und das Fleisch darauflegen. Die Medaillons anschließend leicht salzen und pfeffern und im Senf wenden. Jedes Medaillon mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Eine Pfanne mit etwas Margarine erhitzen und das Fleisch darin anbraten, bis der Schinken gold-braun ist. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Enden befreien und fein hacken. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Hälfte der Zwiebel darin andünste und anschließend über die Semmelwürfel geben. Die Eier trennen. Die Eigelbe, die Milch und die Hälfte der Petersilie verrühren. Die Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Semmelwürfel-Mischung vermengen. Die Masse mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmel-Masse heben. Die Masse anschließend in eine Folie wickeln und in dem siedenden Salzwasser circa 15 Minuten ziehen lassen. Derweil im verbliebenen Fleischfett die übrigen Zwiebelwürfel anschwitzen und die Steinpilze zugeben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, kurz verdampfen lassen und anschließend die Steinpilzflüssigkeit mit der Sahne dazugeben und erneut einkochen lassen. Eventuell etwas Gemüsefond unterrühren. Den Gorgonzola klein schneiden und in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinemedallions mit dem ausgetretenen Saft in die Sauce geben und bei milder Hitze 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Sauce anschließend mit etwas Petersilie betreuen. Die Serviettenrolle mit kaltem Wasser abschrecken. Den Serviettenknödel vorsichtig von der Folie lösen und in Scheiben schneiden. Die Schweinemedallions zusammen mit dem Serviettenknödel und der Steinpilz-Gorgonzola-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Lisa Hofmann am 25. November 2013