

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 400 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	400 g festk. Kartoffeln
4 mittelgroße Karotten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 TL Zucker	2 EL Ketchup	200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	2 EL Cognac	1 TL Paprikapulver
Butter, Olivenöl	grobes Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden, so dass insgesamt etwa sechs Medaillons entstehen. Den Rosmarin zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Filet mit Salz, Pfeffer, der Hälfte des Rosmarins und dem Knoblauch einreiben. Jeweils eine Scheibe Speck um ein Filetstück wickeln und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Filet für 20 Minuten im Ofen backen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in der heißen Pfanne braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Rosmarin würzen. Einen Topf mit dem Gemüsefond erhitzen. Die Karotten schälen und in feine, etwa zwei Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Karotten in dem Fond garen. Anschließend eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen, die Karotten hineingeben und den Zucker darüber streuen. Die Karotten mindestens fünf Minuten glasieren lassen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und das Ketchup und den Cognac vorsichtig unterrühren. Anschließend mit dem Paprikapulver abschmecken. Die Schweinemedallions im Speckmantel mit den Rosmarin-Kartoffelwürfeln, den glasierten Möhren auf Tellern anrichten, die Cognac-Sahne mit einem Spritzbeutel über die Filets geben und servieren.

Antonia Bohrer am 29. Januar 2014