

# Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Piccolini-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaille:**

4 Schweinemedaille, à 150 g      8 Scheiben Frühstücksspeck      1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Kaiserschoten:**

100 g Kaiserschoten      6 Kirschtomaten      2 EL Puderzucker  
1 EL Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für die Cognac-Sauce:**

200 ml Schlagsahne      3 EL Tomatenmark      1 TL Zucker  
20 ml Cognac      Salz, Pfeffer

**Für die Piccolini-Rösti:**

300 g festk. Kartoffeln      Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gratinform mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Die Schweinemedaille waschen und abtupfen, mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Medaille mit dem Frühstücksspeck umwickeln, in die Form legen und diese für 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffeln in eine Schüssel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Röstmasse portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Rösti auf einen Teller legen und zum warmhalten in den Backofen geben. Die Sahne für die Sauce steif schlagen, das Tomatenmark, den Zucker, den Cognac, Salz und Pfeffer dazugeben und alles verrühren. Die Sauce über das Fleisch im Backofen geben. Nach zwei bis drei Minuten die Schweinemedaille und die Rösti aus dem Ofen holen. Die Kaiserschoten waschen und von den oberen und unteren Enden befreien. In einer Pfanne mit dem Olivenöl etwa fünf Minuten bei hoher Hitze unter ständigem Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Puderzucker zum Karamellisieren dazu geben. Die Kirschtomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und für etwa eine Minute mit in die Pfanne geben. Die Schweinemedaille im Speckmantel mit Piccolini-Rösti und Cognac-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Brenneisen am 10. September 2014