

Schweine-Medaillons, Bärlauch-Nudeln, Egerling-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

1 Schweinefilet à 400 Gramm	3 EL Rapsöl	1/2 EL Butter
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Für die Bärlauch-Nudeln:

200 g Wiener Grießler	2 Eier	1 Muskatnuss
20 g Butter	2 EL Rapsöl	20 g Bärlauch
Salz		

Für die Egerling-Rahm-Sauce:

100 g Egerlinge	2 Schalotten	2 Zweige Thymian
2 EL Crème-fraîche	200 g Sahne	2 EL französischer Wermut
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- / Unterhitze vorbereiten.

Für die Nudeln 150 Gramm Mehl in eine Schüssel geben. Den Bärlauch waschen, trocknen und grob schneiden. Zusammen mit einem Esslöffel Öl, den zwei Eiern, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in den Mixer geben und fein pürieren. Diese Masse zum Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Sauce die Pilze putzen und in kleine Viertel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Pilze hinzugeben und mit der Crème fraîche und der Sahne aufgießen. Den Thymian abzupfen und dazugeben. Die Sauce mit dem französischen Wermut verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit dem restlichen Mehl bestäuben. Die Teigplatte einrollen und mit einem Messer in feine Streifen schneiden.

Das Schweinefilet in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten, anschließend bei für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in Medaillons schneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln etwa vier Minuten in dem kochenden Wasser garen und anschließend in Butter schwenken.

Die Kresse abschneiden, waschen und trocken tupfen.

Aus den Nudeln ein Nest formen und die Medaillons hineinsetzen. Die Rahmsauce dazugeben, mit Kresse garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 01. Juni 2015