

Schweine-Medaillons mit Kartoffel-Zucchini-Rösti, Pesto

Für zwei Personen

1 Schweinelende à 400 g 1 TL Café de Paris-Gewürz 1 TL Pariser Pfeffer
Pflanzenöl

Für die Marinade:

$\frac{1}{2}$ Salzzitrone 2 EL Anis-Schnaps 2 EL Pflanzenöl
1 TL löslicher Kaffee 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Curry, frisch
4 Blätter Salbei, frisch

Für die Rösti:

2 festk. Kartoffeln 1 Zucchini, klein 4 Datteltomaten
1 Frühlingszwiebel 1 Ei 1 EL Sauerrahm
2 EL Haferflocken, zart 4 EL Kichererbsenmehl 3 EL Butterschmalz
1 TL Tessiner Kräuter Salz schwarzer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Limette 100 g Parmesan 1 Zehe Knoblauch
4 EL Kürbiskernöl 100 g Pistazien, ohne Schale 1 Bund Petersilie
1 Zweig Dill 1 Zweig Borretsch 1 Zweig grüne Minze, frisch
1 Zweig Zitronenmelisse $\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz

Die Schweinelende in fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Café de Paris-Gewürz und dem Pariser Pfeffer würzen.

Für die Marinade alle Zutaten im Ganzen vermischen, mit den Schweinemedallaillons in einen Gefrierbeutel geben und ziehen lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und die Zucchini waschen. Mit einer Reibe zu feinen Stiften verarbeiten. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Das Ei aufschlagen und mit den Kartoffeln, der Zucchini, der Frühlingszwiebel, dem Sauerrahm, den Haferflocken, dem Kichererbsenmehl und den Tessiner Kräutern vermischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin nach und nach Teig hineingeben und zu Rösti braten.

Für das Pesto die Pistazien zerhacken und in einer Pfanne kurz anrösten. Den Parmesan mit einer Zesterreibe bearbeiten. Die Limette halbieren, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen. Die Petersilienblätter, den Dill, das Borretsch und den Knoblauch grob hacken und mit der Limettenschale, dem Limettensaft, der grünen Minze, der Zitronenmelisse und den Pistazien mit einem Stabmixer zerkleinern. Mit dem Kürbiskernöl vermischen. Anschließend das Pesto mit Kräutersalz abschmecken.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinelende mit dem Rosmarin und den Salbeiblättern aus der Marinade darin anbraten.

Traudls Schweinemedallaillons mit Kartoffel-Zucchini-Rösti und Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Schneider am 29. Juni 2015