

# Schweine-Medaillons im Speck-Mantel mit Pilz-Risotto

Für zwei Personen

**Für die Schweinemedallions:**

2 Schweinefilets, à 250 g	100 g getrockneter Schinken	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl	

**Für das Risotto:**

150 g Risottoreis	15 g getr. Steinpilze	250 g gemischte Pilze
25 g Parmesan, am Stück	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zwiebel
1 Stange Sellerie	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	25 g Butter
75 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Spinatsalat:**

100 g junger Blattspinat	1 Salatgurke	3 getr. Öl-Tomaten
50 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Stängel Minze
1 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, von etwaiger Silberhaut befreien und mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Anschließend die Filets mit dem getrockneten Schinken umwickeln und mit Öl, Rosmarin und Thymian in der Pfanne anbraten. Die angebratenen Filets in den Backofen geben und 17 bis 20 Minuten garen.

Für das Risotto die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Sellerie von holzigen Fäden befreien und klein schneiden. Den Parmesan reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken.

Die Pilze putzen mit einer Moulinette zerkleinern und in einer Pfanne im Backofen garen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Sellerie in Olivenöl anbraten, den Reis dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken.

Anschließend, wenn der Wein verkocht ist, das Risotto salzen und pfeffern und etwa 16-18 Minuten lang köcheln lassen und minütlich unter ständigem Rühren mit dem Fond ablöschen. Die Pilzpfanne aus dem Ofen holen.

Den Saft der Zitrone auspressen. Das Risotto mit der Butter und dem Parmesan cremig rühren und nochmals mit Salz, Pfeffer sowie mit Zitronensaft abschmecken, die Petersilie unterrühren und die Pilze hinzugeben.

Für den Spinatsalat den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Aus dem Öl, dem Essig, Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Die Gurke schälen und zusammen mit den getrockneten Tomaten klein schneiden. Die Minzeblätter abzupfen und klein schneiden. Den Spinat ebenfalls grob zerkleinern, alles in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Das Risotto mit den Schweinemedallions und dem Spinatsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Jens Kuite am 03. August 2015