

# Schweine-Medaillons mit Spätzle und jungen Möhren

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedailleurs:**

2 Schweinemedailleurs, à 150 g	1 Schalotte	30 g Porree
20 g Sellerie	125 ml Geflügelfond	125 ml Madeira
2 $\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Spätzle:**

250 g Mehl, Typ 405	3 Eier	100 ml Milch
20 g Butter	1 Zweig Petersilie	Salz

**Für das Karottengemüse:**

250 g Karotten	1 Ingwer (5 cm)	2 EL Butter
50 ml Gemüsefond	1 Zweig Petersilie	Salz
Pfeffer		

Schweinemedailleurs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in die Pfanne dazugeben. Porree und Sellerie putzen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Alles mit Geflügelfond und Madeira ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und sieben Minuten ziehen lassen. Anschließend erneut auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Medailleurs herausnehmen und im Backofen warmstellen. Sauce mit der Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Milch, Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren und kurz ruhen lassen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig mit Spätzlemacher in das kochende Wasser drücken. Sobald Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden.

Für das Karottengemüse diese waschen, schälen und in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Karotten darin bei mittlerer Hitze dünsten. Gemüsefond und fein geschnittenen Ingwer dazugeben, Topf mit einem Deckel schließen und Karotten bissfest garen. Petersilie fein hacken. Die restliche Butter und Petersilie zu Karotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinemedailleurs mit den Spätzle und den Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Pechtel am 04. November 2015