

Gefüllte Schweine-Medaillons mit Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

1 Schweinefilet à 500 g	1 Scheibe Hinterschinken	1 EL Mehl
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Panade:

2 EL Milch	1 Ei	200 g Butterschmalz
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

8 Bamberger Hörnchen	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer
2 Zweige frischer Rosmarin	50 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce béarnaise:

50 ml Zitronensaft	200 g Butter	3 Eier
50 ml trockener Weißwein	1 TL Dijon-Senf	2 EL Worcestersauce
2 Zweige Estragon	1 Prise feines Salz	

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g Mandelblättchen	50 g Butter
1 Zweig Bohnenkraut	2 EL Zucker	1 Prise feines Salz

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die „Bamberger Hörnchen“, die Kartoffelchen waschen und mit der Schale halbieren. Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach eigenem Geschmack mit Cayennepfeffer zusammen in einer Schüssel vermengen, die Schnittstelle der Kartoffelchen in die Mischung eindippen und anschließend die eingedippten Kartoffelchen auf Backpapier verteilen. Die Rosmarinzwige darauf verstreuen und im bereits vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce béarnaise die Eigelbe von den Eiern trennen und mit dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät bei mittlerer Hitze schaumig schlagen und von der Kochstelle ziehen. Die Butter erhitzen und die zerlassene Butter nach und nach unterheben. Estragon klein hacken und dazugeben, sowie mit Salz, Dijonsenf, Worcestersauce und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Schweinemedaille aus der parierten Schweinelende 4 Medaillons á 5cm dick schneiden. In Frischhaltefolie hüllen und von beiden Seiten mit einem Fleischklopfer etwas flach klopfen. Anschließend von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden, unter einen abgetrennten Teil der Sauce béarnaise geben und den Schinken unter die Sauce heben. Von dieser Masse je einen Löffel auf eine Medaillonhälfte geben, die andere Hälfte darüber klappen und mit Zahnstochern zustecken. Mehl sieben und damit den Schinken bestäuben. Backofen auf 50 bis 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Panade ein Ei aufschlagen, mit Milch verquirlen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver etwas würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die bemehlten Medaillons im Eigelb wenden. In der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und in dem bereits vorgeheizten Backofen warmstellen. Für die glasierten Zuckerschoten, die Zuckerschoten in eine kleine Pfanne geben. Butter, Mandelblättchen, sowie eine Prise Salz und etwas Zucker hinzugeben, anbraten lassen und einen Stängel Bohnenkraut zum Aromatisieren dazugeben. Gefüllte Schweinemedaille mit glasierten Zuckerschoten, Sauce béarnaise und Bamberger Hörnchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Ute Lange-Ensmann am 04. April 2016