

Schweine-Medaillons mit Meerrettich-Kruste, Bohnen, Chips

Für zwei Personen

Für die Meerrettichkruste:

100 g geriebener Meerrettich	1 Ei	120 g Butter
20 g Semmelbrösel	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Schweinemedallions:

1 Schweinefilet à 600 g	1 EL Dijon-Senf	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

120 g Sahne	40 ml trockener Weißwein	120 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für die Bohnen:

300 g grüne Bohnen	10 Scheiben Bacon	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

2 Topinambur-Knollen	2 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Meerrettichkruste: Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Meerrettich von den Enden befreien, schälen und mit einer Reibe reiben. Die Butter bei Zimmertemperatur in einer Schüssel schaumig rühren. Das Ei aufschlagen und Eigelb von Eiweiß trennen. Eigelb zur Butter geben, Petersilie, Semmelbrösel und Meerrettich zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schweinemedallions: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit der Hand leicht flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin beidseitig für ca. 1,5 Minuten anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform legen, dünn mit Dijon-Senf bestreichen und die Meerrettichmasse auftragen. Den Ofen auf die Grillfunktion einstellen und das Fleisch hellbraun mit der Kruste überbacken.

Für die Sauce: Den Bratensatz mit Wein, Fond und Schlagsahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten aufkochen lassen.

Für die Bohnen: Die Bohnen waschen und von den Enden befreien. Zwiebel abziehen und fein hacken, Knoblauch abziehen und mit der Hand andrücken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Bohnen darin bissfest garen, anschließend abseihen. Jeweils 6 Bohnen fest mit Speck umwickeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten, angedrückten Knoblauch dazugeben und die Bohnen im Speckmantel darin anbraten bis der Speck knusprig ist.

Für die Chips: Das Fett in einer Fritteuse auf 200 Grad vorheizen. Die Topinambur-Knollen gut waschen, von Enden befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffeln waschen, schälen, dünn hobeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, anschließend abseihen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Chips portionsweise in das heiße Fett geben, warten bis sie an die Oberfläche kommen und leicht braun sind, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions mit Meerrettich-Kruste, Bohnen und Kartoffel-Topinambur-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gersin am 06. Juni 2017