

Schweine-Medaillons, Speckmantel, Zwiebeln, Speck-Bohnen

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

2 Schweinefilets à 250 g 6 Scheiben Bacon 1 Knoblauchzehe
Öl, Salz, Pfeffer

Für die Balsamico-Zwiebeln:

3 Schalotten 100 g Zucker 50 ml Aceto Balsamico
100 ml Portwein

Für die Kartoffeln:

500 g Drillinge 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Speck-Bohnen:

250 g Buschbohnen 50 g Speckwürfel 2 EL Butter

Für die Medaillons:

Den Ofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Filets in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Fleisch mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. In einer ofenfesten Pfanne in Öl scharf anbraten und in den Ofen mit einer angedrückten Knoblauchzehe geben.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Schalotten zufügen mit Portwein aufgießen und einreduzieren lassen.

Für die Kartoffeln:

Drillinge waschen und vierteln. In einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Rosmarin abzupfen, grob kleinhacken und mit gepresstem Knoblauch unter die Kartoffeln mischen.

Alles auf ein Backblech geben und bei 200 Grad im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für die Speck-Bohnen:

Enden der Bohnen abschneiden, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen. In einem Topf Butter und Speck kurz anbraten, Bohnen dazugeben und kurz durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Ahrens am 15. Oktober 2018