

# Schweine-Medaillons mit Pesto, Kartoffel-Limetten-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Schweinemedallions:

250 g Schweinemedallions	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl	

### Für das Püree:

4-5 Kartoffeln	2 Limetten	50 ml Sahne
2 EL Butter	1 TL gemahlener Chili	Salz
Pfeffer		

### Für das Radieschengrün-Pesto:

1 Bund Radieschen	50 g Pinienkerne	75 g Parmesan
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Fenchel:

2 Fenchel	1 Knoblauchzehe	2 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Garnitur:

20 Pinienkerne

## Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 100 Grad Unter-/ Oberhitze vorheizen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Öl in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und auch in die Pfanne geben. Medallions hinzufügen und von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat, Medallions in Silberfolie einwickeln und für 15 Minuten in den Ofen legen.

## Für das Püree:

Wasser in einem Topf erhitzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und für 15 Minuten in das kochende Wasser geben. Limetten waschen, trocken tupfen, Schale abreiben, auspressen und Saft auffangen. Wenn die Kartoffeln fertig sind, mit Limettensaft- und abrieb, Chili, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer pürieren.

## Für das Radieschengrün-Pesto:

Radieschenblätter von der Wurzel entfernen, abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Radieschengrün, Parmesan, Pinienkerne, Öl, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und in einem MultiZerkleinerer blenden. Pesto über dem Filet verteilen.

## Für den Fenchel:

Fenchel waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Fenchel und Knoblauch in Olivenöl 4 Minuten scharf anbraten. Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und Honig über dem Fenchel verteilen. Honig karamellisieren lassen.

## Für die Garnitur:

Pinienkerne anrösten und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Natalie Förster am 21. Oktober 2019