

Schweine-Medaillons mit Apfel-Zwiebel-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

500 g Schweinefilet Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

2 Eier 250 g Weizenmehl, 405 50 g Butter

Salz

Für die Apfel-Zwiebel-Sauce:

2 Äpfel 1 rote Zwiebel 200 ml Apfel-Birnensaft

100 ml Gemüsfond 100 ml Schmand 50 g Butterschmalz

Zimtpulver Chili

Für die Walnüsse:

50 g Walnusskerne 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Zweig Rosmarin 1 Sternfrucht

Für die Schweinemedallions:

Das Schweinefilet putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Salzen, pfeffern und in der Pfanne mit Butterschmalz kross anbraten. Im Backofen bei 60 Grad Umluft ruhen lassen.

Für die Spätzle:

Für den Teig 2 Eier, Mehl, etwas Salz und 50 ml Wasser vermengen und mit dem Handmixer rühren.

Einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Einen kleinen Topf mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Spätzle mit dem Schaber von einem Brett in das kochende Wasser schaben. Mit einem Schöpflöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und in das kalte Wasser legen. In der Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spätzle darin schwenken.

Für die Apfel-Zwiebel-Sauce:

Apfel in Spalten schneiden. In dem Butterschmalz die Äpfel und die Zwiebel anbraten und mit Apfel-Birnensaft ablöschen. Bei kleiner Hitze reduzieren. Mit Zimt und etwas Chili abschmecken. Etwas Gemüsfond dazugeben und kurz einrühren.

Für die Walnüsse:

In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren und die Walnusskerne darin wenden. Pfanne vom Herd und abkühlen lassen. Die Walnusskerne mit dem Wiegemesser hacken.

Für die Garnitur:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sternfrucht waschen und trocken tupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen, Rosmarin und Karambola garnieren und servieren.

Klaus Bolz am 02. Dezember 2019