

Schweine-Medaillons, 'Ärpel mit Schlaat', Crunch

Für zwei Personen

Für die rheinischen Medaillons:

1 Schweinefilet, à ca. 600 g	1 Stück kalte Butter	1 EL Tomatenmark
2 EL dunkler Zuckerrübensirup	2 EL dunkler Balsamico	250 ml Fleischfond
1 Zweig Rosmarin	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Ärpel mit Schlaat:

500 g mehligke Kartoffeln	1 Kopf Endiviensalat	1 Zwiebel
80 g Butter	200 ml Milch	3 EL Weißweinessig
2 EL neutrales Öl	1 Muskatnuss	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Crunch:

2 Scheiben Pumpernickel	10 Radieschen	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------	---------------	-------------------------

Für die rheinischen Medaillons:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen und in heißem Öl im Ganzen scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 15 Minuten nachgaren.

Tomatenmark im heißen Bratensatz des Filets kurz anschwitzen und mit Fond ablöschen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rübensirup einrühren und Rosmarin hinzugeben. Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Rosmarin herausnehmen und Sauce mit kalter Butter binden.

Für die Ärpel mit Schlaat:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Diese 20 Minuten in Salzwasser kochen.

Inzwischen den Salat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Aus Zwiebelwürfeln, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing herstellen. In einem kleinen Topf Milch erwärmen, aber nicht kochen. Butter darin schmelzen, eine Prise Salz einstreuen und Muskat hineineinreiben.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Zerstampfen und währenddessen die warme Milch einrühren, bis der Stampf schön fluffig aber nicht zu flüssig ist. Den Salat mit dem Dressing vermengen und unter den warmen Stampf heben.

Für den Crunch:

Pumpernickel in grobe Stücke zerbröseln und diese in einer Pfanne ohne Fett rösten. Radieschen waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann sofort mit dem gerösteten Pumpernickel vermischen.

Das Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Medaillons auf einen Saucenspiegel auf einen Teller setzen. Stampf und Crunch daneben anrichten. Das Gericht servieren.

Udo Paul am 24. August 2020