

# Schweine-Medallions, Tomaten-Salsa, Bratkartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

400 g Schweinefilet                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

**Für die Tomatensalsa:**

300 g Rispentomaten                       $\frac{1}{2}$  rote Zwiebel                       $\frac{1}{2}$  milde rote Chilischote  
1 Limette                                      2 Zweige Koriander                      Olivenöl, Salz

**Für den Bratkartoffelstampf:**

300 g vorw. festk. Kartoffeln              80 g Speck am Stück              2 Schalotten  
2 EL Butter                                      Butterschmalz                      50 ml Milch  
5 Zweige glatte Petersilie                      Salz                                      Pfeffer

**Für die Schweinemedallions:**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet in Medallions schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Medallions von jeder Seite 2 Minuten stark anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen fertig garen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Tomatensalsa:**

Tomaten putzen und häuten, dann vierteln und Strunk und Kerngehäuse entfernen. Anschließend fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Chili hacken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Tomaten, Zwiebel, Koriander und Chili vermengen und alles mit Salz und Limettensaft abschmecken. Mit Olivenöl beträufeln.

**Für den Bratkartoffelstampf:**

Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und in einer Pfanne auslassen. Speckwürfel herausnehmen und in dem ausgelassenen Fett die Kartoffelscheiben und Zwiebeln goldgelb anbraten. Anschließend Bratkartoffeln und Zwiebeln in einen Topf geben und mit Butter und Milch zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Speck vor dem Servieren unter den Stampf mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 01. Februar 2021