

Schweine-Medaillons im Speckmantel, Cognac-Soße, Rösti

Für zwei Personen

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel	200 ml Sahne	1 EL Tomatenmark
5 cl Cognac	100 ml Gemüsesfond	1 Zweig Dill
Zucker	Cayennepfeffer	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Schweinemedailleons:

2 Schweinemedailleons à 150 g	4 Scheiben Bacon	2 Tomaten
120 g würziger Camembert	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Möhren	1 Zwiebel
1 Ei	1 EL Mehl	Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf mit heißem Öl glasig anbraten. Mit Cognac ablöschen, sodass die Zwiebeln bedeckt sind.

Aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Tomatenmark einrühren, Sahne und Fond dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Dill und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Schweinemedailleons:

Schweinemedailleons waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln. Medailleons in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Tomaten und Camembert in Scheiben schneiden und auf die Medailleons legen. Fleisch in eine Auflaufform oder auf ein Blech legen, etwas Cognac-Sauce dazugeben und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für die Rösti:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren von den Enden befreien, schälen und grob raspeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob raspeln.

Beides trockentupfen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffeln und Möhren mit der Zwiebel, Mehl und Eigelb vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleine Rösti formen, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite fünf Minuten knusprig braun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Jürgen Schmitt am 14. Juni 2021