

# Schweine-Medaillons in Speck, Spargel, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

2 Stücke Schweinefilet, à 180 g    10 Scheiben Bacon    Butterschmalz  
Pfeffer

**Für den Spargel:**

1 Bund grüner Spargel                    2 Schalotten                    2 Knoblauchzehen  
50 g Butter                                Olivenöl                         Salz, Pfeffer

**Für den Stampf:**

300 g mehligte Kartoffeln                30 g Butter                    100 ml Sahne  
1 Bund glatte Petersilie                Muskatnuss                    Salz

**Für die Schweinemedallions:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Filets waschen, trockentupfen, parieren, mit Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln. In der Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten und im Ofen fertig garen.

**Für den Spargel:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Spargelenden schälen, portionieren, in der Panne mit den Schalotten und dem Knoblauch in Olivenöl braten. Spargel mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Aus dem Spargelsud kann man sehr gut eine Sauce ansetzen.

**Für den Stampf:**

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kartoffeln mit Butter und Sahne stampfen und anschließend mit Petersilie, Salz und Muskatnuss abschmecken. Stampf im Ring anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Benz am 12. Juli 2021