

# Schweine-Medaillons mit Dörrobst-Kruste, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Medaillons:

500 g Schweinefilet                      50 g Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

### Für die Kruste:

50 g Pancetta                              200 g Toastbrot                              50 g getrocknete Pflaumen

50 g getrocknete Feigen              50 g getrocknete Aprikosen      50 g Parmesan

125 g weiche Butter

### Für das Püree:

500 g orange Süßkartoffeln      100 g mehlig. Kartoffeln              50 g Butter

200 ml Sahne                              750 ml Gemüsefond                      Salz, Pfeffer

### Für die Möhren:

200 g bunte Möhren                      Butter    Vanillezucker

Butterschmalz                              Salz    Pfeffer

### Für die Medaillons:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten 2-3 Min. darin scharf anbraten.

Anschließend für 69 Minuten im Ofen fertig garen.

### Für die Kruste:

Toastbrot im Mixer fein mahlen. Trockenobst und Pancetta fein würfeln und zusammen mit Toastbrot, Pancetta, Parmesan und Butter verrühren.

Anschließend die Masse auf Größe der Fleischstücke schneiden. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und die Toastmasse darauf verteilen.

Dann Medaillons noch einmal für 2-4 Minuten in den Ofen mit Grillfunktion geben. Die Medaillons mit der Dörrobstkruste auf dem Teller anrichten.

### Für das Püree:

Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf Gemüsefond zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garen.

Kartoffeln abschütten, Sahne und Butter dazugeben, aufkochen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Möhren:

Möhren schälen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden.

Dann in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz die Würfel 10 Minuten braten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Vanillezucker und etwas Butter abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennyfer Grossmann am 13. Dezember 2021