

Schweine-Medaillons gefüllt im Speckmantel

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

2 Schweinefilets à 160 g	2 Sch. geräuch. Bauchspeck	50 g Feta
1 TL Tomatenmark	2 Zweige Salbei	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Drillinge:

200 g Drillinge	40 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz		

Für das Tomaten-Bohnen-Gemüse:

200 g Prinzessbohnen	50 g Datteltomaten	$\frac{1}{2}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 Zweige Bohnenkraut	Olivenöl
Salz	Eiswasser	

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet jeweils in zwei Stücke schneiden. Diese jeweils horizontal fast durchschneiden, so dass sie noch zusammenhängen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Feta in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Tomatenmark und Feta zu einer Masse vermengen. Masse auf die Schweinefilets streichen und diese dann fest einrollen. Rollen nochmals mit Salbei und dann mit Bauchspeck umwickeln und bei Bedarf mit Zahnstochern feststecken. In einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und anschließend im Backofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für die Drillinge:

Drillinge waschen und in kochendem Salzwasser garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Thymian schwenken.

Für das Tomaten-Bohnen-Gemüse:

Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl Schalotte und Knoblauch andünsten. Anschließend Tomaten dazugeben und mit andünsten. Kurz vor dem Servieren Bohnen dazugeben, sodass sie aromatisiert werden.

Olivier Schrikker am 13. März 2023