

# Schweine-Medaillons, Pfeffer-Soße, Karotten, Kürbis

## Für zwei Personen

### Für die Schweinemedallions:

500 g Schweinefilet	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	150 ml Sahne	20 g kalte Butter
200 ml dunkler Kalbsfond	100 ml Weißwein	½ TL grüner Pfeffer
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Estragon	Stärke

### Für die glasierten Karotten:

7 Karotten, mit Grün	50 g Butter	50 ml Gemüsefond
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Kürbispüree:

250 g Hokkaido-Kürbis	2 mehlig. Kartoffeln	300 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	50 g Butter	2 Prisen Ras el-Hanout
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die frittierten Zwiebeln:

1 große Zwiebel	2 EL Mehl	Pflanzenöl
-----------------	-----------	------------

### Für die Garnitur:

Schnittlauchhalme	2 Zweige Petersilie
-------------------	---------------------

**Für die Schweinemedallions:** Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet in Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl, Rosmarin und Thymian von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen, mit Hilfe eines Fleischthermometers so lange garen, bis die Kerntemperatur von 62 Grad erreicht worden ist.

**Für die Pfeffersauce:** Schalotte abziehen und in feine, kleine Würfel schneiden. Schalotten-Würfel und Pfefferkörner in Butter in der gleichen Pfanne, in der das Fleisch angebraten worden ist, anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und Kalbsfond dazugeben. Reduzieren und mit Sahne auffüllen. Bei Bedarf mit Stärke abbinden. Mit Butter aufmontieren.

**Für die glasierten Karotten:** Karotten schälen und Grün auf 2 cm kürzen. Gemüsefond in einer Pfanne erhitzen und Karotten darin bissfest garen. Kurz bevor der Gemüsefond verkocht ist, Karotten aus der Pfanne nehmen, Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, Butter einrühren und Karotten zurück in die Pfanne geben. Bis zum Servieren warmhalten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Kürbispüree:** Kürbis putzen, halbieren, Schale entfernen, Kerne entfernen und würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln ein paar Minuten im Gemüsefond weichkochen dann Kürbis dazugeben und weiterkochen bis beides weich ist. Gemüsefond abgießen sobald der Kürbis gar ist. Durch eine Presse drücken und mit Sahne und Butter verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Ras el-Hanout und Muskat abschmecken.

**Für die frittierten Zwiebeln:** Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In Mehl wenden und in einem Topf mit Öl goldbraun ausbacken. Als Deko über das Püree geben.

**Für die Garnitur:** Schnittlauch und Petersilie als Garnitur verwenden.

Stefan Binder am 05. Dezember 2023