

Schweine-Medaillons im Schinken-Mantel, Kräuter-Rahm

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

120 g Schweinefilet 4 Sch. Serranoschinken 2 EL Sonnenblumenöl

Für die Rahmsauce:

2 EL Butter 100 ml Sahne 100 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch $\frac{1}{2}$ glatte Petersilie 2 EL Mehl

Salz Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

6 große vorw. festk. Kartoffeln 2 EL Sonnenblumenöl Paprikapulver

Salz Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 vorgeg. Rote Bete 3 EL Himbeeressig 1 EL Honig

2 EL Walnussöl 1 Zweig Thymian Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in Medaillons schneiden und mit Schinken umwickeln. Von allen Seiten in Öl kurz anbraten und in eine Auflaufform setzen.

Für die Rahmsauce:

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und Sahne sowie Fond dazugeben. Schnittlauch und Petersilie kleinhacken und unter die Rahmsauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmsauce über die Medaillons in die Auflaufform geben und für 20 Minuten in den Ofen stellen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 62 Grad nicht überschreiten.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln putzen. Anschließend würfeln, einölen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im Ofen für 30 Minuten knusprig backen.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete würfeln und in eine Schüssel geben. Thymian abzupfen.

Aus Himbeeressig, Walnussöl, Honig und Thymian ein Dressing herstellen und über die Rote-Bete-Würfel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Zitronenabrieb über das fertige Gericht geben.

Stephanie Storp am 26. Mai 2025