

Schweine-Medaillons, Cranberry-Reduktion, Püree

Für zwei Personen

Schweinemedailons:	300 g Schweinefilet	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	2 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Salzflocken	Pfeffer
Cranberry-Reduktion:	150 g Cranberrys	$\frac{1}{4}$ Orange, Schale
10 g kalte Butter	100 ml Glühwein	50 ml dunkler Portwein
50 ml Kalbsfond	2 EL Zucker	1 Zimtstange
2 Nelken	1 Sternanis	Salz, Pfeffer
Maronenpüree:	200 g vorg. Maronen	30 g Butter
50 ml Sahne	50 ml Milch	50 Gemüsefond
Muskat	Salz, weißer Pfeffer	
Wildkräuter-Salat:	150 g Wildkräuter-Mischung	50 g Parmesan
1 TL körniger Senf	1 TL flüssiger Honig	2 EL Apfelessig
1 EL Walnussöl	3 EL Olivenöl	30 g Walnüsse
Salz, Pfeffer		

Für die Schweinemedailons: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet parieren, in gleichmäßige Medaillons schneiden und leicht salzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten je 2 Minuten kräftig anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben. Knoblauch abziehen. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und die Butter zugeben und die Medaillons mit der schäumenden Butter übergießen. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Ofen für 6-8 Minuten nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 62°C erreicht ist. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Cranberry-Reduktion: Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit Glühwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Nelken, Sternanis und die Orangenschale hinzugeben. Cranberrys einrühren und alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kalbsfond angießen und die Sauce auf etwa die Hälfte reduzieren. Danach durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Stück kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Maronenpüree: Maronen zusammen mit Sahne, Milch und Gemüsefond in einem Topf 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Butter, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräuter-Salat: Wildkräuter gründlich waschen, trockenschleudern und locker auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und grob hacken. Für die Vinaigrette Essig, Senf und Honig verrühren, dann nach und nach die Öle unterschlagen, bis eine cremige Emulsion entsteht, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan hobeln. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über die Kräuter geben, vorsichtig vermengen und den Salat mit den gerösteten Nüssen und gehobelten Parmesan garnieren.

Nico Roszykiewicz am 03. Dezember 2025