

Gebratene Rosmarin-Schweine-Medaillons mit Curry-Kürbis

Für 2 Personen

800 g Muskatkürbis	2 Schalotten	1 EL Butter
80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 EL Currypulver
1 Bund Petersilie	1 TL Sambal Manis	1/2 rote Chilischote
2 Zweige Rosmarin	1 Schweinefilet (400 g)	2 EL Butterschmalz
30 g Pinienkerne	1 EL Olivenöl	

Kürbis halbieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten darin andünsten. Kürbis zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Kürbis ca. 15 Minuten weich schmoren. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen fein hacken. Mit Sambal Manis unter den Kürbis rühren. Erneut abschmecken. Für das Filet die übrige Schalotte schälen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Rosmarin grob hacken. Das Filet trockentupfen und parieren. Filet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von allen Seiten ca. ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 1 EL Olivenöl im Bratfett erhitzen. Schalotten darin anbraten. Chili und Rosmarin zugeben und ca. 1 Minute schmoren. Pinienkerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons mit Rosmarin-Pinienkernmischung und Currykürbis anrichten. Dazu passt Reis.

Vincent Klink am 05. September 2013