

Schweine-Medaillons mit Senf-Haube, Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	5 mehligk. Kartoffeln	3 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten	100 g Kürbiskerne	1 EL scharfer Senf
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Sahne	1 TL Butterschmalz
125 g Butter	1 EL Kürbiskernöl	150 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	0,5 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa drei Zentimeter dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Filet von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet für 25 Minuten im Ofen rosa garen. Anschließend auf jeweils einer Fleischseite den Senf aufstreichen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in dem Wasser gar kochen. Drei Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Toastbrot entrinden, zu bröseln pürieren und nun die Senfseite vom Fleisch in die Brösel tauchen, so dass die komplette Senfseite mit den Bröseln bedeckt ist. Anschließend das Fleisch in eine kleine Auflaufform setzen, mit etwas flüssiger Butter beträufeln und bei 200 Grad Grillfunktion etwa zwei Minuten lang die Haube leicht knusprig bräunen lassen. Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, mit dem Weißwein aufgießen und fast komplett einkochen lassen. Nun mit dem Fond und der Sahne aufgießen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Salz und dem Sahnemeerrettich abschmecken und schaumig aufmixen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die restliche Butter samt den Kürbiskernen in einem kleinen Topf aufschäumen lassen und unter stetigem Rühren zum einen die Butter leicht nussig werden lassen und zum anderen die Nüsse leicht rösten. Nun die Butter durch ein Sieb in die Kartoffeln gießen und diese anschließend stampfen. Kurz vor dem Servieren die Kürbiskerne unterheben und den Stampf mit dem Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und ebenfalls unterheben. Ein wenig Gartenkresse zum dekorieren zupfen. Die Schweinsmedaillons mit der Senfhaube und dem Kürbiskern-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der schaumigen Meerrettichsoße und etwas Gartenkresse garnieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2011