

# Schweine-Medaillons auf Weißkraut mit Pfifferlingen

## Für 2 Personen

250 g Schweinefilets, küchenfertig	120 g kleine Pfifferlinge	400 g junges Weißkraut
1 Zitrone	1 Orange	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	5 EL braune Butter
2 EL kalte Butter	1 Prise Räucherpaprika	1 Prise gemahlener Kümmel
60 ml Schlagsahne	70 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Abtropfpfanne in die untere Einschubleiste stellen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und mit den Handballen etwas flachdrücken. Anschließend in der Pfanne anbraten und auf dem Ofengitter im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten ziehen lassen. Drei Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend die Zitrone und die Orange waschen und jeweils einen Streifen der Schale ebenfalls hineingeben. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne wenden. Einen Esslöffel braune Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen. Das Weißkraut waschen, entstrunken, in zwei Zentimeter große Blätter schneiden und in der Pfanne mit einer Prise Kümmel bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und ein paar Minuten bissfest garen. Die Schlagsahne dazugeben, das Kraut mit Salz, Pfeffer, dem Räucherpaprika-Pulver und etwas Kümmel würzen und einen Esslöffel kalte Butter hinein schmelzen lassen. Einen Esslöffel braune Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge putzen und halbieren und etwa zwei Minuten in der Pfanne anbraten. Den Abrieb einer Zitrone in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kümmel würzen. Die Petersilie waschen, trocknen, grob hacken und gemeinsam mit einem Esslöffel kalter Butter zu den Pfifferlingen geben. Die Schweinemedallions auf dem Weißkraut anrichten, die Pfifferlinge dazugeben und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. September 2011