

# Estragon-Schweine-Medaillons mit frittiertem Spargel

## Für zwei Personen

4 Schweinemedallions, à 100 g	4 Scheiben Bacon, dünn	80 g Parmesan
100 g Pecorino	50 g Pinienkerne	500 g weißer Spargel
8 Erdbeeren	1 Zucchini, klein	1 Tomate
1 unbehandelte Zitrone	6 EL Mehl	3 Eier, Größe M
20 g Butterschmalz	75 ml Olivenöl	1 L Frittierfett
50 g französischer Estragon	Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen großen Topf mit Salzwasser, einer Prise Zucker und einem Zitronenstück zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, von den unteren Enden befreien und, je nach Größe, fünf bis acht Minuten bissfest garen. Anschließend den Spargel abtropfen lassen. Den Estragon verlesen, waschen, klein schneiden und in einen Mixer geben. Die Pinienkerne sowie den Pecorinokäse dazugeben und alles gut durchmischen. Anschließend das Olivenöl tröpfchenweise in die Masse einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucchini und die Tomaten waschen, den Strunk von den Tomaten entfernen und aus beiden Gemüsesorten Scheiben schneiden. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Bacon umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten Medaillons darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und in eine feuerfeste Form setzen. Auf die Fleischstücke abwechselnd Zucchini-, Tomatenscheiben und das Pesto verteilen. Das Ganze im Backofen für etwa 15 Minuten garen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern und vier Esslöffeln Mehl verquirlen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Spargelstangen zuerst in dem restlichen Mehl und dann in der Panade wälzen. Das Frittierfett erhitzen und die Spargelstangen circa drei Minuten goldbraun backen. Die Erdbeeren putzen. Die Estragon-Medaillons mit dem frittiertem Spargel auf Tellern anrichten, mit den Erdbeeren und etwas Estragon garnieren und servieren.

Horst Lichter am 22. Juni 2012