

Schweine-Medaillons, Kartoffel-Püree, Apfel-Rahm-Kraut

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	80 ml Milch	2 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss	Salz	

Für das Apfelrahmkraut:

400 g Weißkohl	80 ml Geflügelbrühe	50 g Sahne
1 EL Apfelmus	1 Msp. Zitronenabrieb	1 TL Petersilie
1 EL kalte Butter	mildes Chilisalz	

Für die Medaillons:

300 g Schweinefilet	$\frac{1}{2}$ TL Butter	80 ml Geflügelbrühe
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	1 Streifen Zitronenschale
20 g kalte Butter	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz

Für das Püree und die Medaillons braune Butter herstellen. Dafür die Butter in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen, anschließend mit einem Schneebesen durchrühren. Die Butter so lange köcheln lassen, bis die Butter einen bräunlichen Ton annimmt. Anschließend die Butter durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, einen Esslöffel Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen. Für das Apfelrahmkraut den Weißkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk entfernen und die Weißkohlblätter in dünne Streifen schneiden. Kohl, Brühe und Sahne in einen Topf geben, ein Blatt Backpapier auflegen und am Siedepunkt circa zehn Minuten dünsten, dabei öfter umrühren. Apfelmus, Zitronenschale und Petersilie hinzufügen und mit Chilisalz würzen. Für die Medaillons das Schweinefilet in vier Stücke schneiden und mit dem Handballen etwas flacher drücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen und die Medaillons darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Brühe ablöschen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale einlegen und bis auf ca. drei Esslöffel einkochen lassen. Gewürze entfernen, die Butter hineinrühren und mit Pfeffer und falls nötig auch noch etwas Salz würzen. Die Medaillons wieder einlegen und darin noch kurz ziehen lassen. Die Schweinemedailons mit Kartoffelpüree und Apfel-Rahm-Kraut auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 20. Februar 2015