

Schweine-Mdaillons mit Zucchini-Paprikagemüse, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

4 Schweinemedailons, à 80 g

1 EL Semmelbrösel

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffel

20 g Butter

schwarzer Pfeffer

Für das Zucchini-Paprikagemüse:

1 rote Zwiebel

1 EL Olivenöl

Salz

1 EL Olivenöl

Salz

100 g Mehl (Typ 550)

1/2 Bund Schnittlauch

1 gelbe Paprikaschote

1 EL Tomatenmark

schwarzer Pfeffer

50 g Gorgonzola

schwarzer Pfeffer

1 Ei

Salz

1 Zucchini, klein

50 ml Gemüsefond

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, abwaschen und ca. 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Schweinemedailons waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform setzen. Den Gorgonzola grob zerteilen, auf den Medaillons verteilen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten gratinieren.

Die Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse geben. Das Ei trennen. Anschließend 70 Gramm Mehl, das Eigelb und etwas Salz unterkneten. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit einer Gabel ein Rillenmuster eindrücken. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser in zwei Portionen je etwa drei Minuten ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Für das Gemüse die Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini von den Enden befreien und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Zucchini und die Paprika hinzugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark hinzugeben, kurz anschwitzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Ganze zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Gnocchi darin drei Minuten goldbraun und knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und unter die Gnocchi schwenken.

Die Schweinemedailons aus dem Ofen nehmen.

Die gratinierten Schweinemedailons mit dem Zucchini-Paprikagemüse und den selbstgemachten Gnocchi auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 18. September 2015