

Schweine-Medaillons mit Kräutern und Champagner-Kraut

Für die Schweinemedaille:

300 g Schweinefilet	1 Zweig Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Pflanzenöl	2 EL Butter

Für die Kartoffeln:

5 kleine Kartoffeln	10 Scheiben Parmaschinken	Pflanzenöl
---------------------	---------------------------	------------

Für das Champagnerkraut:

200 g Sauerkraut	100 ml Champagner	100 ml Gemüsefond
2 EL Schmand	Salz, Pfeffer	Zucker

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in sechs gleich große, gut daumendicke Medaillons schneiden, eine kleine Tasche in jedes Medaillon schneiden und mit Kräutern spicken. Anschließend die gespickten Medaillons in einer Pfanne mit Pflanzenöl ringsum anbraten, herausnehmen und auf einem Backgitter, auf der Mittleren Schiene, im vorgeheizten Backofen garen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die gegarten Medaillons nochmals hineinlegen und kurz in der Butter nachbraten.

Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen, pellen und anschließend der Länge nach halbieren. Die halbierten Kartoffeln mit Parmaschinken umwickeln und in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum knusprig braten.

Das Sauerkraut in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser abwaschen, abtropfen, zusammen mit der Hälfte des Champagners und dem Fond in einen Topf gießen und einkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, den Schmand zugeben, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vor dem Servieren den restlichen Champagner einrühren.

Champagnerkraut mit Schweinemedaille und Parmaschinken-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2015