

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Orangen-Chutney

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinefilet-Medaillons	8 Scheiben Bacon	8 Dörrpflaumen
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	10 g Ingwer
4 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 Orange	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote
8 g frischer Ingwer	25 ml Aceto Balsamico bianco	Sesamöl
$\frac{1}{2}$ EL Currypulver	25 g Zucker	Salz

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 kleine Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Salz
---------------------	------------------	----------------

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und den Bacon darauf auslegen. Eine Dörrpflaume auf den Bacon legen, Schweinemedallion darauflegen und auf das Medallion wieder eine Dörrpflaume legen. Pflaumen an das Fleisch drücken und alles in Bacon einwickeln. Dann die Klarsichtfolie verschließen und das Medallion plattdrücken. Anschließend die Folie entfernen.

Knoblauch abziehen. Chilischote waschen und trockentupfen. Knoblauch, Chilischote und Ingwer fein hacken und mit Sesamöl vermengen.

Medaillons kurz in die Marinade legen, dann die Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) in den vorgeheizten Ofen schieben und fertig garen.

Für das Chutney:

Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut mit entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch klein würfeln.

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Chilischote waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alles fein würfeln. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Alles mit Zucker bestreuen, dann mit Balsamicoessig ablöschen, mit Currypulver bestäuben und gewürfelte Orange dazugeben. Alles solange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Chutney mit Salz würzig abschmecken und schließlich im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten in das Öl legen. Bei niedriger Hitze langsam goldgelb braten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Kartoffeln mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2021