

Schweine-Medaillons mit Kürbis-Püree

Für 4 Personen

8 Schweinemedallions, a 80 g	8 Scheiben Frühstücksspeck, dünn	1 Zwiebel
500 g Pfifferlinge	2 EL Olivenöl	125 ml Weißwein, trocken
1 Bund Blattpetersilie	600 g Hokaido-Kürbis	300 g Sellerieknolle
1 L Gemüsebrühe	2 EL Butter	50 ml Sahne
20 g Kürbiskerne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. Den Sellerie schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse nun in die kochende Brühe geben, diese zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zehn bis 15 Minuten weich garen. Die Kürbiskerne in einer ungefetteten Pfanne kurz rösten und beiseite stellen. Die Schweinemedallions beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Hierbei am besten einen Zahnstochern zu Fixieren verwenden. Dann die Pfifferlinge putzen sowie die Zwiebel enthäuten und fein hacken. Einen Esslöffel Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten kurz scharf anbraten und anschließend für circa fünf bis zehn Minuten im vorgeheizten Backofen garen lassen. Währenddessen die Zwiebel sowie die Pfifferlinge im restlichen Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Petersilie fein hacken und einen Esslöffel davon sowie die Kürbiskerne unter die Zwiebel- Pfifferling-Mischung unterrühren und anschließend warm halten. Das gegarte Gemüse nun mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und die Butterstücke sowie die Sahne unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und abschließend den Rest der Petersilie unterheben. Die Schweinemedallions mit den Pfifferlingen und dem Kürbispüree dekorativ auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Kürbiskernen garnieren.

Horst Lichter am 16. Oktober 2010