

Gratinierte Schweinemedallions mit Kartoffelhaube und Speckchips

Thema:	Einfache Zutaten aber mit Raffinesse und Pfiff
Saison:	für uns eher für die kalte Jahreszeit geeignet
Besonderheit:	Die Kunst liegt in der Einfachheit
Zu Beachten:	Nichts: einfach nur „LKG“ (Loslegen – Kochen – Genießen)

Zutaten / Einkaufsliste

(ca. 4 Personen)

ca. 800g	Schweinefilets
200 g	Bacon (Scheiben)
400 g	Kartoffeln
125 ml	Milch
30 g	Butter
250 ml	Rame Cremefine 7%
500 ml	Bratenfond
2 EL	Senf (z.B. Estragon)
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Majoran



Zubereitung

Für die Kartoffelhaube die Kartoffeln schälen in Würfel schneiden und weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter und Milch zu einer cremigen Konsistenz verrühren und mit Salz, Majoran und Muskatnuss abschmecken.

Die Schweinefilets in Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils einer Speckscheibe umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medallions scharf anbraten. Die Medallions herausnehmen und im Bratenrückstand den Senf dazugeben. Mit Bratenfond aufgießen, kurz aufkochen lassen und Rama Cremefine hinzufügen. Die Sauce ein wenig einreduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

In der Zwischenzeit das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel füllen (mit großer Lochtülle) und auf die Medallions spritzen. Im vorgeheizten Backrohr (Grill 250°C) ca. 10 Minuten grillen bis die Kartoffelhaube eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Den restlichen Bacon in Quadrate schneiden (ca. 5x5cm) und in einer Pfanne ohne Öl cross anbraten.

Die Schweinemedallions gemeinsam mit der Sauce und den Bacon-Chips servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

