



Schweinefilet im Käse-Lauchmantel mit Birnenspalten

Zutaten für vier Personen

8 Schweinemedallions (à 80 g)
8 Bänder Winterlauch
1 EL Olivenöl
120 g Blauschimmelkäse
1 rote Chilischote in Ringe
4 Rosmarinzweige

2 Birnen (z.B. Williams)
1 1/2 EL Ahornsirup
Saft von 1 Zitrone
10 g Butter
150 g Kloßteig (Fertigprodukt)
je 80 g feingeschnittene angeschwitzte Zwiebel- und Hokkaidowürfel
2 EL gehackte Mandeln
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen

250 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer
2 Thymianzweige

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Kartoffel-Kloßmasse nach Rezeptur der Packung zubereiten. Die feingeschnittenen, angeschwitzten Zwiebel- und Hokkaidowürfel, gehackte Mandeln, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Plätzchen formen und in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl rundum kurz anbraten. Mit Blauschimmelkäse belegen und mit blanchiertem Lauchband umwickeln. Mit Zahnstochern anstecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad mit Rosmarinzweigen als Aromageber acht bis zehn Minuten überbacken.

Birnen in Spalten zerteilen, mit Ahornsirup und Zitronensaft einpinseln, in aufgeschäumter Butter beidseitig glasieren und mit Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten. Zahnstocher entfernen, Medallions mit Chiliringen belegen und mit anrichten. Den Kalbsfond erhitzen, etwas gerebelten Thymian zugeben, rundum angießen und die Medallions mit Thymianzweigen garnieren.

Nährwert pro Person

523 kcal – 24 g Fett – 51 g Eiweiß – 31 g Kohlenhydrate – 2,6 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.