Schweinemedallions mit Birnen-Schalotten-Ragout und Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen:

Für die Medallions:

2 Schweinefilets
1 EL Öl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln
3 Frühlingszwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
150 ml Milch
40 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Ragout:

3 - 4 Birnen
6 Schalotten
1 Stück Ingwer, 2 cm
2 EL Zucker
150 ml Birnen- oder Apfelsaft
2 EL weißer Balsamico
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Danach Wasser abgießen, Kartoffeln grob stampfen. Frühlingszwiebeln und Petersilie (ohne Stiele) fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Milch und Butter erwärmen, danach unter Kartoffeln schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ragout die Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Schalotten in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Schalotten und Ingwer darin andünsten. Mit dem Saft ablöschen, Birnen hinzufügen. Schalotten und Birnen braten, bis sie karamellisiert sind. Mit Essig, Salz und Pfeffer pikant würzen und sirupartig einköcheln lassen.

Das Fleisch in Medallions schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Medallions von beiden Seiten etwa 2 Min. rosa braten, salzen und pfeffern. Das Ragout, den Kartoffelstampf und die Schweinemedallions anrichten. Die Medallions mit etwas Bratfett beträufeln.

© Hoflädle Rupp 2016 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de