

Schweinsmedaillons mit Cherrytomaten an Kräutersauce



ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

4 Schweinsmedaillons , je ca. 3 cm dick
geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige Thymian
4 Tranchen Rohessspeck
150 g Cherrytomaten
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Petersilie
1 Schalotte
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Weisswein
0.5 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm

Die Cherrytomaten werden im Ganzen und nur kurz gebraten, bis ihre Haut Risse bekommt, sonst zerfallen sie beim Fertigbaren im Ofen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Schweinsmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Jeweils auf einer Seite jeder Specktranche verteilen und andrücken. Cherrytomaten waschen, jedoch ganz belassen. Basilikum und Petersilie hacken. Die Schalotte schälen und ebenfalls hacken.

Auf jedes Schweinsmedaillon eine Specktranche mit der Thymianseite nach unten legen, die Tranche links und rechts auf die Unterseite des Fleischstücks klappen und mit einem Holzstäbchen fixieren.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schweinsmedaillons auf jeder Seite 1½ Minuten anbraten; beim Wenden die Cherrytomaten beifügen und mitbraten. Dann die Holzstäbchen auf der Unterseite der Medaillons entfernen und diese mit der Verschlussseite des Specks nach unten in eine mittelgrosse Gratinform legen. Die Tomaten darum herum verteilen. Sofort in den 160 Grad heissen Ofen geben und 10–12 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Schalotte andünsten. Weisswein und Bouillon dazugießen. Auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen, kräftig aufkochen, die Kräuter beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Ende der Garzeit der Schweinsmedaillons die Sauce vorsichtig in die Form giessen und das Gericht sofort servieren.