



Schweine-medailleurs

MIT WALNUSKRUSTE & ROSENKOHL

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Rosenkohl

1 kg	Rosenkohl
	Salz
1	Zwiebel
30 g	Butter
150 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
	Pfeffer
	Muskatnuss

Medailleurs mit Nusskruste

1	Schweinefilet (ca. 600 g)
	Salz, Pfeffer
100 g	Walnusskerne
75 g	Weißbrot oder Baguette
100 g	Butter
1	Eigelb
2 EL	Pflanzenöl

WOCHEN-HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Den Rosenkohl putzen, waschen und den Strunk kreuzweise einschneiden. In einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Brühe und Sahne zugießen und das Ganze cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Rosenkohl zugeben und heiß werden lassen, bis zum Anrichten warm halten.

Für die Medailleurs den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 8 gleich große Medailleurs schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten und herausnehmen. Das Brot entrinden und nur die Krume in Würfel schneiden. Mit Nüssen, Butter, Eigelb und 1 kräftigen Prise Salz in einem Mixer zerkleinern und zu einer Masse verarbeiten.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medailleurs darin von beiden Seiten braten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kruste gleichmäßig auf den Medailleurs verteilen und im Backofen ca. 10-15 Minuten, je nach Dicke der Medailleurs, gratinieren.

Die Medailleurs mit dem Rosenkohl servieren.