



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 3517 kJ, 840 kcal, 53 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 51 g Fett, 205 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €

Zubereitung

Wenn du noch auf der Suche nach einem festlichen Weihnachtsessen für dich und deine Liebsten bist, dann sind unsere Schweinemedallions mit Walnussskruste und Kartoffelgratin-Türmchen genau das Richtige für dich! Die Schweinemedallions in Kombination mit dem Kartoffelgratin sind richtig lecker und bescheren dir garantiert ein tolles Festessen! Das Kartoffelgratin haben wir mit Parmesan verfeinert und ganz einfach in einer Muffinform zubereitet. Anschließend werden die Medallions mit Bacon umwickelt, gewürzt und in einer Pfanne angebraten. Nun gibst du noch die selbstgemachte Walnussskruste auf das Fleisch und schiebst die Schweinemedallions in den Backofen. Unser festliches Weihnachtsessen geht wirklich ganz leicht und schmeckt richtig lecker. Probiere es unbedingt an Weihnachten aus! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes schälst du die Kartoffeln und wäschst sie. Dann die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Dies geht am besten mit einem Gemüsehobel. Nun reibst du den Parmesan und gibst 30 g zu den Kartoffeln. 50 g Butter schmelzen und auf die Kartoffelscheiben gießen. Dann würzt du alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und gezupften Thymianblättchen und vermengst alles gut mit den Händen.

Step 2:

Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Als nächstes fettest du die Muffinform mit Butter ein. Dann die Kartoffelscheiben aufeinander in die Muffinform legen. Das Ganze nochmals mit frischem Pfeffer würzen. Das Kartoffelgratin für ca. 50 Minuten im Ofen backen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du für die Schweinemedallions das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 8 große Medallions schneiden. Dann die Medallions mit Bacon umwickeln und diesen mit einem Zahnstocher feststecken. Mit Salz, Paprika, Majoran und Rosmarin würzen. Anschließend die Medallions in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Dann in einer kleinen Auflaufform beiseitestellen. Die Pfanne für die Soße aufheben.

Step 4:

Für die Walnussskruste schneidest du das Baguette in sehr kleine Würfel und hackst die Walnusskerne klein. Dann die Butter schmelzen und zur Baguette-Walnussmischung geben. Jetzt trennst du das Ei und gibst das Eigelb dazu. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Mischung auf dem Fleisch verteilen und festdrücken. Die fertigen Kartoffeltürme aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen.

Step 5:

Anschließend kannst du die Form mit dem Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 10-12 Min. überbacken. In dieser Zeit kannst du den Bratensatz nochmal erhitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Jetzt verrührst du Stärke mit ein wenig Wasser, gießt es dazu und lässt es aufkochen. Dabei rührst du den Senf und die saure Sahne hinein. Die Kartoffeltürmchen mit dem Messer aus der Form lösen und mit Parmesan und Thymian garnieren. Zusammen mit den fertigen Medallions und der Soße anrichten.

Zutaten

Für die Kartoffelgratin-Türmchen

10	Kartoffeln, festkochend
55 g	Butter
1 TL	Knoblauchpulver
1 EL	Thymian, frisch
40 g	Parmesan
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Muffinblech mit 12 Formen

Für die Schweinemedallions

500 g	Schweinefilet
1 Pck.	Bacon
2 EL	Sonnenblumenöl
60 g	Baguette
50 g	Walnusskerne
30 g	Butter
1	Ei
350 ml	Gemüsebrühe
50 g	saure Sahne
1 TL	Stärke
2 EL	Senf
1/2 TL	Majoran
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL	Rosmarin
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
8	Zahnstocher