

Gefüllte Schweinemedallions

auf glaciertem Sommer-Gemüse mit Rotweinkirschen

Schweinemedallions:

250 g Frischkäse (Doppelrahm)
1 kg Schweinefilet
Bauchspeck (1-2 Scheiben pro Medaillon)
Sonnenblumenkerne (geröstet und gehackt)
Wiesenkräuter, Ursalz, Pfeffer bunt (aus der Mühle)
Bärlauch-Öl
Oliven-Öl
Grill-Gewürz

Rotweinkirschen:

80 g Zucker
100 g Sauerkirschen
Zimtstange
¼ l Rotwein
¼ l Portwein

Sommer-Gemüse:

400 g beliebiges Gemüse
Karotten/gelbe Rüben/Spargel/Eierschwammerl/Jung-
Zwiebel/Broccoli/Karfiol/Kohlrabi/Zucchini/Erbsen usw.



Zutaten für 4 Personen

Foto: Genussland OÖ

Zubereitung

Schweinemedallions:

Frischkäse, Sonnenblumenkerne und Wiesenkräuter verrühren; mit Bärlauch-Öl, Ursalz und Pfeffer kräftig abschmecken. Schweine-Medaillons einschneiden, mit dem Kräuter-Frischkäse füllen und mit Bauchspeck ummanteln. Anschließend mit Olivenöl bepinseln, mit Grillgewürz kräftig würzen und saftig grillen.

Sommer-Gemüse:

Beliebiges Gemüse in Butter schwenken, mit Zucker leicht karamellisieren und beliebig abschmecken.

Rotweinkirschen:

Zucker karamellisieren mit Rotwein und Portwein ablöschen, Zimtstange hinzugeben und einreduzieren lassen. Kirschen in die warme Rotweinreduktion geben.

Garnitur:

Frischer Rosmarin

Guten Appetit wünscht Johannes Dickinger (Absolvent 2007 FR LW)
vom Landgasthaus Dickinger, Bad Wimsbach/Neydharting