

Medaillons mit Aprikosen-Senf und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

6 Schweinemedallions, a 50 g	350 g Kartoffeln, mehlig	200 g Aprikosen, TK
250 ml Milch, 3,5	1 Ei	20 g Butter
1 Muskatnuss	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 TL Zucker	50 g Dijon-Senf, körnig
50 g süßer Senf	2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und anschließend in einen Topf mit Salzwasser geben und gar kochen. Die Aprikosen, halbieren, entsteinen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Anschließend die Aprikosen und den Zucker dazu geben. Mit dem Weißweinessig ablöschen und für fünf Minuten kochen. Die Masse anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen. Die Schweinemedallions zusammen mit dem Knoblauch und den Rosmarinzweigen von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und 15 Minuten garen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und etwas auskühlen lassen. Anschließend die Milch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Das Ei trennen und das Eigelb zusammen mit der Butter unter die Kartoffeln heben und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Aprikosenmasse mit dem süßen und dem körnigen Senf mischen. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Das Kartoffel-Püree dazugeben und mit dem Aprikosen-Senf garnieren.

Christine Sztrajt am 15. März 2010