

# Flambierte Schweine-Medaillons mit Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

6 Schweinemedallions á 40 g	20 ml Gin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Bechámelsauce:**

2 EL Mehl	2 EL Butter	250 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Gorgonzola-Weißwein-Sauce:**

80 g Gorgonzola	1 kleine Zwiebel	60 ml trockener Weißwein
40 ml Sahne	20 g Butter	2 Zweige Salbei

**Für die Bratkartoffeln:**

1 große festk. Kartoffel	1 Zwiebel	1 TL gemahlener Kümmel
eEdelsüßes Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Schweinemedallions:**

Die Schweinemedallions wachen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schweinemedallions kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Gin darübergeben und flambieren.

**Für die Bechámelsauce:**

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Mehl darüberstäuben und bei schwacher Hitze anschwitzen. Milch dazugeben und stetig rühren. Sauce bei schwacher Hitze ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für die Gorgonzola-Weißwein-Sauce:**

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen. 60 ml Bechámelsauce und Sahne dazugeben und gut verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. 4 Salbeiblätter kleinhacken und in die Sauce dazu geben. Gorgonzola in Würfel schneiden, in die Sauce geben und einrühren.

**Für die Bratkartoffeln:**

Die Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und anbraten und Pfanne mit einem Deckel schließen. Zwiebeln abziehen, würfeln dazugeben und mit anbraten. Sobald die Kartoffeln eine gute Farbe angenommen haben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen.

Die Schweinemedallions und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Gorgonzola-Weißwein-Sauce dazu geben und servieren.

Benjamin Gram am 24. Mai 2018