

Gerhardts Rezept des Monats

Schweinemedallions mit Rebknöspchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Die Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl scharf anbraten.
3. Anschließend im Backofen ca. 8 Minuten fertig garen lassen.
4. Die Schalotten in Ringe schneiden und in der Pfanne, in der zuvor die Medallions angebraten wurden, anschwitzen.
5. Mit dem Grauburgunder ablöschen und die Flüssigkeit auf ca. 1/3 einreduzieren lassen.
6. Den Cognac und den grünen Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen.
7. Die Sauce kurz vor dem Servieren mit der Crème fraîche verfeinern.
8. Auf einem Teller je 2 Medallions auf Zwiebelringen anrichten und mit der Sauce umgießen.
9. Mit den Rebknöspchen servieren.

Unser Tipp: Wer es herzhafter mag, kann die Schweinemedallions mit Dörrfleisch oder Speck umwickeln.

Zubereitung Rebknöspchen

1. Aus den Eiern und dem Mehl einen sehr festen Teig herstellen. Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden und mit der Hälfte der Butter in der Pfanne gold-braun und knusprig rösten. Die Blattpetersilie abzupfen, waschen und trockenschleudern.
2. Anschließend zusammen mit den Zwiebelwürfeln und der übrigen Butter farblos anschwitzen und danach mit den Gewürzen abschmecken. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Toastwürfel und die Zwiebel-Petersilien-Mischung zusammenfügen und durch den Fleischwolf drehen. Dem Teig aus Eiern und Mehl unterarbeiten.
3. Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln zu Nocken formen und sofort ins Salzwasser geben. Leicht sieden lassen – sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Herausnehmen und kurz im kalten Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in etwas Butter goldbraun braten.

Zutaten für 4 Personen

800 g Schweinemedallions in
Stücken à 100 g
0,2 l Grauburgunder
4 Schalotten
1 EL grüner eingelegter
Pfeffer
8 EL Cognac
3 EL Crème fraîche
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Rebknöspchen:

4 Eier
150 g Mehl
8 Scheiben Toast
1 große gewürfelte Zwiebel
1 Bund Blattpetersilie
100 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskat

Gerhardts Weinempfehlung

Scharf angebratene Medallions, reichlich Pfeffer, und dazu noch mit substanziellem Grauburgunder abgelöscht – mit den herzhaften Rebknöspchen als Beilage kommt ein recht kräftiges Gericht auf den Teller. Ein mittelkräftiger Grauburgunder kompensiert die Schärfe, aber die reife Verwandtschaft namens Spätburgunder hinterlässt bei Tisch den besten Eindruck.

