

Kochen mit Klaus

Medaillons al forno auf Kartoffeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Kartoffeln, 6 dicke Schweinemedallions, Salz, Pfeffer, Öl, Senf,
- 1 kleine Zwiebel, 1 Knobizehe, 150 g Bauchspeck, 40 g Pinienkerne,
- 2 Eigelb, 60 g geriebener Parmesan, 100 ml Sahne, Cayennepfeffer,
- Oregano, Majoran, Petersilie, 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, würfeln, gar kochen, abkühlen lassen u. in eine gefettete Auflaufform geben. Salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobi fein, Bauchspeck grob würfeln. Pinienkerne ohne Fett anrösten.



2. Medaillons salzen, pfeffern u. nur von 1 Seite in heißem Öl 3 Min. scharf anbraten, herausnehmen u. mit der gebratenen Seite auf die Kartoffeln setzen. Oberseite dick mit Senf bestreichen.



3. Speck im Bratfett knusprig braten, Zwiebeln u. Knob mitbraten. Pinienkerne, Parmesan, Eigelbe u. Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Cayennepfeffer würzen u. auf den Medaillons verteilen. Mit Käse bestreut bei 200°C im Ofen ca. 30 Min. goldbraun überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit einem bunten Salat servieren! Super!



Erstellt von Klaus am 14.06.2014