

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel auf Pilz-Fenchel-Gemüse und Kartoffelsotto

400 g	Schweinefilet
4	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
10	Cocktailtomaten
2	Paprika (gelb und rot)
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
3 EL	Butter
4 cl	Weißwein
25 g	Hartkäse
	Knoblauchöl
	Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker

Schweinefilets in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das geräucherte Wammerl außen um das Medaillon wickeln und mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß fixieren.

Die rohen Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Würfel schneiden. Anschließend auch die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne schmelzen, die Zwiebelwürfel anschwitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und unter ständigem Wenden knusprig braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls noch etwas Butter zufügen und mit dem trockenen Weißwein ablöschen. In eine Auflaufform umfüllen den Käse darüber reiben, alles warm stellen.

In einer Pfanne die Schweinefilet-Spieße von allen Seiten anbraten und auf das Kartoffelsotto geben. Anschließend im Ofen bei 140°C ca. 20 Minuten warmhalten.

In der Zwischenzeit Gemüse waschen, schälen (wenn notwendig) und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauchöl würzen und in einer Pfanne bissfest braten.

Abschließend das Gemüse über das Kartoffelsotto geben, mit Kräutern garnieren und servieren.

Guten Appetit!