

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2021 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Schweinemedallions im Speck-Pflaumen-Mantel mit  
Orangen-Chutney und Rosmarinkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

4 Medallions à 70 g vom Schweinefilet  
8 Scheiben Bacon  
8 Dörripflaumen  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Chilischote  
10 g Ingwer  
4 EL Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und den Bacon darauf auslegen. Eine Dörripflaume auf den Bacon legen, Schweinemedallion darauflegen und auf das Medaillon wieder eine Dörripflaume legen. Pflaumen an das Fleisch drücken und alles in Bacon einwickeln. Dann die Klarsichtfolie verschließen und das Medaillon plattdrücken. Anschließend die Folie entfernen.

Knoblauch abziehen. Chilischote waschen und trockentupfen. Knoblauch, Chilischote und Ingwer fein hacken und mit Sesamöl vermengen.

Medallions kurz in die Marinade legen, dann die Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Medallions rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) in den vorgeheizten Ofen schieben und fertig garen.

**Für das Chutney:**

1 Orange  
½ rote Zwiebel  
½ kleine rote Chilischote  
8 g frischer Ingwer  
25 ml Aceto balsamico bianco  
Sesamöl, zum Braten  
½ EL Currypulver  
25 g Zucker  
Salz, aus der Mühle

Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut mit entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch klein würfeln.

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Chilischote waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alles fein würfeln. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Alles mit Zucker bestreuen, dann mit Balsamicoessig ablöschen, mit Currypulver bestäuben und gewürfelte Orange dazugeben. Alles solange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Chutney mit Salz würzig abschmecken und schließlich im Kühlschrank abkühlen lassen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

8 kleine Kartoffeln  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten in das Öl legen. Bei niedriger Hitze langsam goldgelb braten. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Kartoffeln mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.