

## Schweinemedallions unter der Apfelkruste, Specksauce, Karotten und Kartoffelselleriestampf

Rezept vom Landgasthof „Zur Eisenbahn“

### Schweinebraten unter der Apfelkruste

#### **Zutaten:**

800 g Schweinemedallions (8 oder 12 Stück)  
50 g Butter  
50 g Zwiebeln  
50 g Apfel  
50 g Radieschen  
20 g Weißbrot  
7 g Frischen Rosmarin, gehackt  
ca. 5 cl Apfelwein  
40 g Meerrettich

#### **Zubereitung:**

Schweinemedallions in der erhitzten Pfanne mit Rapsöl kurz von beiden Seiten Anbraten. Zwiebeln, Apfel und Radieschen fein würfeln und im Schwenkkasserolle mit Butter und Rosmarin anschwitzen. Mit einem kleinen Schuss Apfelwein ablöschen und geriebenes Weißbrot dazu. Die Kruste auf den Medallions platzieren und fein gehobelten Meerrettich darüber geben. Das Ganze im Backofen bei ca. 150C 5-10 Minuten.

### Specksauce

#### **Zutaten:**

60 g Speckwürfel  
30 g Butter  
20 g Mehl  
100 ml Brühe  
120 ml Milch  
120 ml Sahne

#### **Zubereitung:**

Butter und Speck im Topf erhitzen, mehlieren, mit Brühe, Milch und Sahne auffüllen und unter ständigem köcheln rühren. eine Zeit köcheln lassen und zum Schluss Pürieren und abschmecken.

## Kartoffelstampf mit Sellerie

### **Zutaten:**

500 g Kartoffeln  
300 g Sellerie  
450 ml Sahne, frisch  
70 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, schneiden und im Salzwasser kochen. Sellerie mit Salz, Pfeffer und Muskat in Sahne gar köcheln lassen. Die gegarten Salzkartoffeln abschütten und ausdämpfen lassen. Etwas Butter dazugeben, Stampfen und mit Selleriesahne vermischen und abschmecken.

## Karottengemüse

### **Zutaten:**

600 g Karotten  
50 g Butter  
Salz  
Zucker  
etwas Gemüsebrühe

### **Zubereitung:**

Karotten putzen, waschen, schälen, schneiden und blanchieren. Mit zerlassener Butter anschwanken und mit Salz, Zucker und etwas Gemüsebrühe abschmecken.