

# Medaillons

## Mit Bärlauchkruste

für 2 Personen



- 1 Schweinefilet > in Medaillon-Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.  
> salzen und pfeffern  
> nebeneinander in feuerfeste Form legen
- 50 g Cornflakes > zerbröseln
- 1 Eigelb und  
3 EL Bärlauchpesto > mit den Cornflakes in einer Schüssel zu einer Paste vermengen. Falls zu trocken, etwas Olivenöl zugeben  
  
> diese Paste über die Medaillons verteilen und etwas andrücken
- Etwas Pecorino o.ä. > reiben und drüber streuen  
  
> bei 175° im Backofen ca 15 bis 20 Min. – je nach Dicke – im Backofen überbacken

### Dazu passt ein buntes Gemüserisotto:

- 1 bis 2 Schalotten und  
1 bis 2 Knoblauchzehen > fein schneiden  
1 Möhre  
1 Stk. Staudensellerie  
1 Stk. Lauch  
½ Paprikaschote > in kleine Würfelchen schneiden und mit Schalotten und Knoblauch in einer großen Pfanne in Olivenöl andünsten  
> mit 1 TL Peperoncino oder Piment würzen  
> mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen  
> angießen  
> mit etwas Brühe und 1 Messerspitze Safranpulver vermengen  
> zugießen  
> auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Reis al dente ist.  
Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit nachgießen  
> immer wieder rühren, damit es nicht anliegt oder gar anbrennt  
< gegen Ende untermischen, gut verrühren
- etwas geriebenen Käse > ein paar Minuten ruhen lassen und mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln überstreuen



*Guten Appetit!*