

Schweinemedallions in Rahmsauce

Die Schweinemedallions in Schinken-Rahmsauce mit Kräuterspätzle sind etwas Besonderes in der Heißen Theke. Fein gewürfelter Schwarzwälder Schinken verleiht dem Gericht ein charakteristisches Aroma.

Das Rezept stammt von Wilfried Serr vom Feinschmeckerlokal „Zum Alde Gott“ in Neuweiler.

► **Es gibt Lebensmittel**, die man an ihrem typischen Geschmack zweifelsfrei erkennt. Oder an ihrem charakteristischen Aussehen. Oder an ihrer einzigartigen Herkunft. Schwarzwälder Schinken besteht alle drei Herausforderungen, denn der Schinken aus dem Schwarzwald ist unverwechselbar. Tannenreisig und Sägemehl aus dem Schwarzwald geben ihm seinen guten Geschmack und die intensive rote Farbe. Die typische schwarzbraune Schwarte entsteht beim traditionellen Räuchern und in Sachen Herkunft verfügt er über beste Referenzen. Das beweist nicht zuletzt die Auszeichnung „g.g.A“ für „geschützte geographische Angabe“, die dem Schwarzwälder Schinken von der EU verliehen wurde – ein Herkunftsschutz, den europaweit bisher nur wenige Schinkenspezialitäten tragen dürfen.

Leichte regionale Küche und qualitätsbewusste Ernährung – dafür steht auch Schwarzwälder Schinken. Der Rohschinken wird nach traditionellem Verfahren hergestellt und passt vielleicht gerade deswegen zum Geschmack unserer Zeit. Denn in dem Maße, in dem qualitativ und ernährungsphysiologisch hochwertige Lebensmittel an Bedeutung gewinnen, spielt auch Rohschinken eine wesentliche Rolle. Er bietet Genuss ohne Reue und die Argumente überzeugen: wenig Salz (mild gepökelt), wenig Fett (geringer Speckanteil), viele Vitamine der B-Gruppe (B₁, B₂, B₆, B₁₂) sowie reichlich Mineralstoffe und hochwertiges Eiweiß. Schwarzwälder Schinken bleibt bei richtiger Lagerung über Monate hinweg haltbar. Ganze Schinken

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- 0,4 l brauner Kalbsfond
- 200 g Schwarzwälder Schinken fein gewürfelt
- 8 Schweinemedallions à 60 g
- 80 g fein geschnittene Schalotten
- 100 g Champignons gehackt
- 0,2 l Sahne
- 2 EL Ketchup
- 4 EL grüner, abgetropfter Pfeffer
- 1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- Pfeffer, Muskat
- einen Schuss Weinbrand

oder größere Stücke sollten hängend in einem kühlen und trockenen Raum – am besten in einem Leinenbeutel – aufbewahrt werden (ansonsten auch in verschlossenen Vakuumpackungen haltbar). Die Schnittfläche des angeschnittenen Schinkens mit Pergamentpapier umschließen.

Guter Geschmack und das richtige „Lecker-Gefühl“ lassen sich in keine ernährungsphysiologische Formel pressen. Aber sie lassen sich herauschmecken und genießen – so wie bei den Schweinemedallions in Schinken-Rahmsauce.

Zubereitung

Kräuterspätzle: Die Kräuter mit den Eiern im Mixer pürieren, anschließend in eine Rührmaschine geben und mit dem Mehl, Pfeffer und Muskat so lange rühren, bis der Teig fest, aber streichfähig ist. Den Teig in kochendes Salzwasser schaben, aufkochen lassen, die Spätzle nach zwei Minuten aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Schinken-Rahmsauce: Den fein gewürfelten Schinken in Butter leicht anbraten, Schalotten hinzufügen, weiter braten, Champignons dazugeben. Den Kalbsfond sirupartig einkochen, mit der Sahne auffüllen und zur Schinken-Zwiebel-Pfanne geben. Eine Minute durchkochen, bis die Sauce sämig ist. Mit Pfeffer, Ketchup und Weinbrand abschmecken.

Medallions: Die Medallions zwischenzeitlich circa vier Minuten von jeder Seite in Butter anbraten.

Anrichten: Je ein Medallion auf vier Teller geben, Sauce außen herum verteilen und die Kräuterspätzle daneben platzieren.

Pro Person: 532 kcal/2.228 kJ.

www.schwarzwaelder-schinken-verband.de



Das typische Raucharoma des Schwarzwälder Schinkens verleiht den Schweinemedallions in Schinken-Rahmsauce einen feinwürzigen Geschmack.