

PELZMANN SCHWEINEFILETS

AN KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE

- 8 Schweinefilet-Medaillons (je etwa 80 g)
- 16 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Salz, Pfeffer
- 500 g Pilze (z.B. Champignons)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 400 g Kartoffeln
- 700 g Kürbisfleisch (z.B. Muskatkürbis)
- 50 g Butter
- Muskatnuss
- 2 EL Pelzmann Sonnenblumenöl
- 25 g Kürbiskerne
- 1-2 TL Pelzmann Kürbiskernöl



1 EL Weißwein

Backofen auf 200 °C vorheizen. Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils zwei Salbeiblätter darauf legen, jedes Fleischstückchen mit einer Speckscheibe umwickeln und mit Holzspießen feststecken. Petersilienblätter fein hacken.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und feinkwürfelig schneiden. Kürbis schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Kartoffel- und Kürbisstücke in kochendem Salzwasser 20 – 25 Minuten garen, abgießen und gut ausdämpfen lassen.

Durch die Presse drücken, mit dem Schneebesen Butter unterarbeiten, mit Salz und Muskat würzen. Schweinefilets in einer Pfanne mit Pelzmann Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten und im Backofen bei 170 Grad 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die geviertelten Pilze mit den Zwiebeln ebenfalls anbraten, dann salzen, pfeffern und mit Weißwein und Pelzmann Kürbiskernöl ablöschen.

Zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreuen. Das Kürbispüree mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit den Pilzen und den Schweinemedallions servieren.