

# Mit Met lackierte Medaillon aus Milchferkel im Rohess-Speck-Mantel auf Bleu Ticines Creme mit Kürbiskugeln



Ein Rezept von Paolo Gabriele, Chefkoch des Restaurants Hotel Delfino in Lugano.

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 25 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

## Eigenschaften



Teller Fleisch - Schweinefleisch



Typisches Produkt UI Bleu Ticines - 0 km



Geeignet für Herbst - Typisches Mittagessen

## ZUTATEN

### Milchferkel- Medaillons

- 600 g Milchferkel-Filet
- 120 g Rohess-Speck aus der Region
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Butter vom Gotthard
- 0.7 dl flüssiger Rahm
- 0.7 dl Vollmilch
- 2 cl Met
- 160 g Bleu Ticines (Blauschimmel Ziegenkäse)
- 1 kleiner Kürbis
- 2 Thyminazweige
- Vene Cress Kresse
- Salz und Pfeffer nach Belieben

## ZUBEREITUNG

### Filet

Das Milchferkel-Filet gut parieren und in 4 «Tournedos» à 120 g schneiden. Die dünnen Rohess-Speckscheiben darauf legen und jedes Filet mit 4 Scheiben umwickeln, danach mit Küchenschnur zusammenbinden, damit sie sich beim Kochen nicht lösen.

### Bleu Ticines- Creme

Die Milch und den Rahm in einem kleinen Topf erhitzen, sobald die Flüssigkeit aufkocht, den in Würfel geschnittenen Bleu Ticines hinzugeben und warten, bis der Käse geschmolzen ist, dabei langsam köcheln lassen, bis man die gewünschte Konsistenz erhält, und mit etwas Pfeffer würzen.

### Kürbis

Den Kürbis schälen und mit einem Parisienne-Löffel 24 Kugeln ausstechen, ca. 10–12 Minuten in einem Topf in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit einem Stückchen Butter glasieren, warmhalten.

### Braten und reduzieren

Das Fleisch salzen und pfeffern, danach die Filets mit einem Spritzer Öl und den Thymianzweigen anbraten. Wenden und weitere 5 Minuten garen, bis sie auf beiden Seiten gut gebräunt sind. Das Öl abschütten, Butterflöckchen hinzufügen und mit dem Met übergiessen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Küchenschnur entfernen und warm stellen. Der Likör, mit dem die Milchferkel-Medaillons glasiert werden, bei niedriger Hitze reduzieren.

### Servieren

Die Käsecreme in die Mitte des Tellers schöpfen, das Fleisch darauf legen und mit der Reduktion bestreichen, mit den Kürbiskugeln und den Kresseblättchen der Sorte Vene Cress garnieren.