

Horst Lichter | Estragon-Medaillons mit frittiertem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Schweinemedailleurs à 100 g
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 500 g weißer Spargel
- 4 Erdbeeren
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Pecorinokäse
- 75 g Parmesankäse
- 20 g Butterschmalz
- 3 Eier
- 75 ml Olivenöl
- 1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren
- 6 EL Mehl
- 50 g frischer Estragon
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Von der Zitrone ein kleines Stück abschneiden. In einem großen Topf Salzwasser mit einer Prise Zucker und dem Zitronenstück zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel je nach Größe 5 – 8 Minuten bissfest garen.

Anschließend abtropfen lassen.

Den Pecorinokäse fein reiben. Den Estragon verlesen, klein schneiden und in einen Mixer geben. Pinienkerne sowie den geriebenen Pecorinokäse dazugeben. Alles zusammen vermischen. In diese Masse das Olivenöl tropfenweise einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus den ganzen Tomaten den Strunk entfernen. Zucchini und Tomaten in Streifen/Scheiben schneiden.

Die Schweinemedailleurs mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit einer Speckscheibe umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedailleurs darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in eine feuerfeste Form setzen. Auf den Fleischstücken abwechselnd Pesto, Zucchini- und Tomatenscheiben verteilen. Das Ganze im Backofen 12 - 15 Minuten garen.

Den Parmesan fein reiben. Parmesan, Eier und 4 EL Mehl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargelstangen zuerst in dem übrig gebliebenen Mehl und anschließend in der Panade wälzen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Spargelstangen 2 – 3 Minuten darin goldbraun ausbacken.

Das Fleisch mit dem Spargel auf einer großen Platte anrichten. Mit frischen Kräuterzweigen und den Erdbeeren garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.06.2008

Prominente Gäste: Kim Fisher & Semino Rossi