



Schweinelendchen auf Walnussmedaillons an Tomatensalsa

Zutaten:

400g Schweinelende
50g Walnüsse
2 EL Parmesan
1 Eiklar
1 Toastbrot
1 TK Hefeteig
Koriander, Tomaten, Limette
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Petersilie



Zubereitung:

Erhitzen Sie eine Pfanne mit Öl. Zerreiben Sie das Toastbrot über einer Schüssel, den Parmesan dazu, Eiweiß dazu, zerkleinerte Walnüsse dazu und gut durchmischen. Petersilie hacken, ebenso hinzugeben, wieder gut durchmischen. Salzen, pfeffern, ölen. Ziehen lassen.

Teilen Sie die Schweinelende in Medaillons. Salzen, pfeffern. Kurz und kräftig braun anbraten. Nun nehmen Sie einen Esslöffel zur Hand. Geben einen guten Löffel des Parmesan/Brotgemischs auf den Löffel, drücken das Gemisch kurz mit ihrer Hand am Löffel an. Nehmen diese Nocke vom Löffel herunter und setzen diese auf ihre Medaillons in der Pfanne.

Entrollen Sie den Hefeteig und stechen mit Hilfe eines umgedrehten Weißbierglases schöne Kreise ab. Diese großen Hefeoblaten legen Sie auf ein leicht geöltes Blech auf und setzen darauf ihre Medaillons. Das Ganze stellen Sie für 9-10 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen.

Nebenbei bereiten Sie nun ihre Salsa zu. Dafür schneiden Sie die Kirschtomaten klein, den Koriander, ölen dies gut und geben Limettensaft dazu. Salzen und pfeffern nicht vergessen. Ziehen lassen. Sehr lecker. Nach 9-10 Minuten nehmen Sie das Blech aus dem Ofen. Richten Sie zuerst die Salsa auf den Tellern an und stellen darauf ihre Medaillons.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)