



Benötigte Zutaten

Kürbis-Erdäpfelpüree

600 g Erdäpfel (mehlig)

400 g Kürbis

Salz

225 ml **Premium Alpenmilch (heiß)**

30 g **Premium Teebutter**

etwas Muskat

etwas Petersilie

Kürbiskernkruste

50 g **Premium Teebutter (weich)**

1 Dotter

50 g Kürbiskerne

50 g Brösel

1 EL Kürbiskernöl

Schweinemedallions mit Kürbiskernkruste auf Kürbis-Erdäpfelpüree

Anleitung

1. Erdäpfel und Kürbis schälen und würfelig schneiden.
2. Gemüse in Salzwasser weich garen.
3. Milch und Butter erhitzen.
4. Kochwasser abgießen und Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.
5. Einen Teil der heißen Milch zugießen und gleichzeitig das Püree cremig mixen. Während dem Rühren weiter Milch zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Muskat abschmecken.
6. Schweinfilet in 3 cm dicke Medallions schneiden. Medallions salzen, pfeffern und mit Speck einwickeln.
7. Kürbiskerne fein hacken.
8. Butter und Dotter schaumig rühren. Kürbiskerne, Brösel und Kürbiskernöl einrühren.
9. Schweinemedallions in einer Pfanne rundum anbraten. Schweinemedallions auf ein Backblech legen und Kürbiskernbrösel am Fleisch verteilen.
10. Im Backrohr bei 160 Grad Ober- und Unterhitze das Fleisch zartrosa garen (Kerntemperatur ca. 58-62°C).
11. Zum Schluss die Kruste kurz gratinieren. (Vorsicht die Kerne werden rasch braun!). Als Beilage eignen sich dazu Speckbohnen



Schweinefilet

800 g Schweinefilets

Salz, Pfeffer

100 g Speck

Öl (zum Braten)



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com/)