



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

Schweinemedaillops mit Kürbiskernkruste auf Kürbis-Erdäpfelpüree

Schweinemedaillops mit Kürbiskernkruste sind ein festliches Ofengericht, bei dem zartrosa Schweinefilet mit einer knusprigen Kürbiskernkruste überbacken und auf cremigem Kürbis-Erdäpfelpüree serviert wird. Das Ergebnis ist ein aromatisches Schweinemedaillops Rezept, das sich ideal für besondere Anlässe eignet. Dieses Gericht zeigt, wie sich klassische Schweinemedaillops mit Kruste zu einem modernen Ofengericht mit regionalen Zutaten weiterentwickeln lassen. Die Kürbiskernkruste sorgt für Biss und ein intensives, nussiges Aroma, das hervorragend mit dem milden Fleisch und dem cremigen Püree harmoniert. Wer nach einem Schweinemedaillops Rezept für Feiertage, Einladungen oder das Sonntagsessen sucht, findet hier eine raffinierte, aber gut vorzubereitende Variante mit Kürbis.

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 Medaillons schneiden. Medaillons salzen,



Schweinefilet

800 g Schweinefilets

Salz, Pfeffer

100 g Speck

Öl (zum Braten)

pfeffern und mit Speck einwickeln.

7. Kürbiskerne fein hacken.

8. Butter und Dotter schaumig rühren. Kürbiskerne, Brösel und Kürbiskernöl einrühren.

9. Schweinmedaillons in einer Pfanne rundum anbraten. Schweinemedaillons 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



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)