

# Pastashop24.de

## Überbackene Schweinemedailons mit Zwiebelschaum und Tagliolini Aglio e Prezzemolo

### Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinemedailons  
200g Tagliolinie Aglio e Prezzemolo  
3 mittelgrosse Zwiebeln  
80g Butter  
200g Schlagsahne  
1 Ei  
30g geriebener Parmesan  
etwas Mehl, Salz, Pfeffer  
8-10 Möhren, Butterschmalz, Zucker  
Schale und Saft einer unbehandelten Orange  
je 2 Zweige frischer Estragon und Koriander  
100ml Geflügelbrühe  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln



### Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln und in 20g Butter glasig andünsten. Etwas Mehl darübersteuben, Sahne zugießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen. Ei trennen, die eingekochte Zwiebelpaste mit 30g Butter, 30g geriebenem Parmesan und dem Eigelb pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Möhren waschen, schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Möhren andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und geriebene Orangenschale dazugeben. Gehackte Kräuter dazugeben und mit Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Backofen auf 200°C vorheizen. Frühlingszwiebeln waschen, in dünne Ringe schneiden und unter das abgekühlte Zwiebelpüree mischen.

Schweinemedailons trocken tupfen, salzen und pfeffern und in heissem Butterschmalz in der Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Möhrengemüse samt Sud in eine Auflaufform geben. Schweinemedailons daraufsetzen.

Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Zwiebelmasse heben. Zwiebelpaste auf den Schweinemedailons verteilen. Bei 200°C etwa 15 Minuten überbacken.

Tagliolini nach Packungsanweisung im Salzwasser al dente kochen und mit Zwiebelschaum-Medailons servieren.