



**Klaus Bolz**

## **Schweinemedallions mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Spätzle mit karamellisierten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**  
500 g Schweinefilet  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und in der Pfanne mit Butterschmalz kross anbraten. Im Backofen bei 60 Grad Umluft ruhen lassen.

**Für die Spätzle:**  
2 Eier  
250 g Weizenmehl, 405  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Für den Teig 2 Eier, Mehl, etwas Salz und 50 ml Wasser vermengen und mit dem Handmixer rühren.  
Einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Einen kleinen Topf mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Spätzle mit dem Schaber von einem Brett in das kochende Wasser schaben. Mit einem Schöpflöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und in das kalte Wasser legen. In der Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spätzle darin schwenken.

**Für die Apfel-Zwiebel-Sauce:**  
2 Äpfel  
1 rote Zwiebel  
200 ml Apfel-Birnensaft  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Schmand  
50 g Butterschmalz  
Zimtpulver, zum Abschmecken  
Chili, aus der Mühle

Apfel in Spalten schneiden. In dem Butterschmalz die Äpfel und die Zwiebel anbraten und mit Apfel-Birnensaft ablöschen. Bei kleiner Hitze reduzieren. Mit Zimt und etwas Chili abschmecken. Etwas Gemüsefond dazugeben und kurz einrühren.

**Für die Walnüsse:**  
50 g Walnuskerne  
2 EL Zucker

In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren und die Walnuskerne darin wenden. Pfanne vom Herd und abkühlen lassen. Die Walnuskerne mit dem Wiegemesser hacken.

**Für die Garnitur:**  
1 Zweig Rosmarin  
1 Sternfrucht

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sternfrucht waschen und trocken tupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen, Rosmarin und Karambola garnieren und servieren.