

## Umwickelte Schweinemedallions mit Kartoffelkrusteln

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln  
 Salz  
 1 EL Butter  
 50 g Schinkenstreifen  
 50 g Röstzwiebeln  
 Muskatnuss, gemahlen  
 1 Eigelb  
 8 Schweinemedallions (à 75 g)  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 200 g Schwarzwälder Schinken  
 Für den Dip:  
 150 g Crème fraîche  
 2 EL gemischte Kräuter, gehackt  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser garen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter, Schinkenstreifen und Röstzwiebeln in die warme Masse geben und gut vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit Hilfe eines Eisportionierers Bällchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 160°C) ca. 30 Minuten backen. Schweinemedallions mit Pfeffer würzen, mit dem Schwarzwälder Schinken Aufschnitt umwickeln und von beiden Seiten in einer erhitzten Pfanne in etwas Öl ca. 10 Minuten nicht zu scharf braten. Für den Dip Crème fraîche mit Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffelkrusteln und den Schweinemedallions servieren.

Guten Appetit!

