



## 2.086 - „Dornfelder Weinschalotten mit Schweinemedallions und Schupfnudeln“

Schalotte, auch <b>Edelzwiebel</b> , Askalonzwiebel, Eschalotte oder Eschlauch, ist die Sammelbezeichnung für eine Gruppe von Kulturpflanzen aus der Gattung Lauch (Allium), die der Küchenzwiebel (Allium cepa) nahestehen und ähnlich dieser als Speise- und Würzgemüse genutzt werden	
Zutaten für 4 Personen:	150 g Schalotten - 2 Schweinefilets (à 300 g) – Salz & Pfeffer - 2 EL di Giovanna Olivenöl Extra Vergine - 2 EL Tomatenmark - 150 ml Gemüsebrühe (Instant) - 350 ml trockener Rotwein (z. B. Dornfelder) - 2 EL Butter oder Margarine - 1 Packung (400 g) schmale Schupfnudeln - 2 EL eingelegte Pfefferkörner - 1 Prise Zucker - eventuell Pfefferrispen zum garnieren
Zubereitung:	Schalotten schälen und eventuell halbieren. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Medallions von beiden Seiten je 3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Schalotten ins Bratfett geben und glasig dünsten. Tomatenmark zufügen und anschwitzen. Mit Brühe und Wein ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen. Inzwischen Fett in einer Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin rundherum goldbraun braten. Pfefferkörner zufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Alles gemeinsam anrichten und mit Soße beträufeln. Eventuell mit Pfefferrispen garnieren.
	
Beilagen:	Mango-Gurken-Salsa
Weintipp:	Durch seinen würzigen, angenehmen Geschmack eignet sich Dornfelder Rotwein haltbrocken zu Dornfelder Weinschalotten mit Schweinemedallions und Schupfnudeln.
Getränketipp Bier	Gerade zum Schweinemedallions schmeckt ein gutes Bier sehr gut. Hier sollte man sich aber ein besonderes Bier gönnen. „vididus-natürlich®“ hat für dieses Rezept ein Bier gefunden, welches ihm sehr gut geschmeckt hat: Autenrieder Urtyp Dunkel, direkt besorg von der Autenrieder Brauerei.
Wasser zur Speise und zum Wein:	Gerolsteiner Naturell harmoniert besonders mit Rotweinen aus der Rebsorte Dornfelder
Getränketipp alkoholfrei:	Neben Mineralwasser, welches sowieso angeboten werden sollte, empfiehlt der Sommelier Vividus“: Eine Saft Cuvée aus 85% naturtrüben Apfelsaft und 15% Birnensaft.
Knigge:	Ob der Knochen abgenagt werden darf oder nicht, entscheidet die Lokalität: Im Biergarten mag man zulangen, an der festlich gedeckten Tafel auf gar keinen Fall.
	
Tischspruch:	Wer ferkelt, kann Schwein haben, dass keine Sau was merkt.  (Marion Gitzel)
Weinempfehlung: Sommelier vividus	Rezeptgeber: unbekannt