



## Schweinemedallions - Serviettenkloß

Zutaten f. 4 Personen:

12 gleichmäßige Schweinemedallions a 70 g  
4 Rosmarinzweige  
Olivenöl  
Salz, Schwarzer Pfeffer  
½ Kastenweißbrot  
1 kleine Zwiebel in Würfel  
100 ml Milch  
2 Eier  
1 Bd. Petersilie  
20 grüne Oliven  
Butter

Zubereitung:

Für den Kloß das Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Die Zwiebelwürfel im erhitztem Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, Milch dazugeben, kurz aufkochen, über die Weißbrotwürfel geben. Die Eier verquirlen mit der gehackten Petersilie und den zerkleinerten Oliven zur Masse geben und gut vermischen, ca. 5 Min. quellen lassen. Ein ca. 30 cm großes Stück Alufolie mit Butter bestreichen, die Knödelmasse länglich darauf geben und fest zu einer Rolle aufwickeln. Im kochenden Salzwasser ca. 25 Min. garen. Nach Ende der Garzeit den Knödel aus der Folie lösen, etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Zwischendurch die Rosmarinzweige im unteren Teil ca. 3 cm von den Nadeln befreien. Jeweils 3 Medallions auf einen Zweig stecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medallions salzen + pfeffern und von jeder Seite 4 Min. bei hoher Hitze braten.

Dazu reicht man z.B. Grüne Bohnen italienisch.

Der Serviettenkloß schmeckt auch sehr gut ungebraten zu einer leckeren Bratensauce.