

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Pilzen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

Für die Medallions

500 g Schweinefilet
8 Scheiben Bacon
2 Esslöffel Butterschmalz
2 Zweig(e) Estragon

Für die Sauce

1 Teelöffel Tomatenmark
100 ml Weißwein
1 Schuss Balsamico-Essig
250 ml Schlagsahne
2 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer

Für die Pilze

1 Esslöffel Butterschmalz
150 g Kräuterseitlinge
150 g Shiitake-Pilze
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Schweins - dem Filet. Der nahezu fettfreie Cut ist so ultraweich, dass er direkt auf der Zunge zergeht. Bei richtiger Zubereitung, wohlgemerkt! Der dünne Muskelstrang verläuft unterhalb der Wirbelsäule des Tieres und ist nahezu sehnenfrei. Für besonders zartes Schweinefilet ist der Besuch beim Metzger deines Vertrauens ist Pflicht: Achte vor dem Kauf unbedingt auf Frische, Qualität und die artgerechte Aufzucht des Schweins.

Als i-Tüpfelchen gibt's dazu eine cremige Pfefferrahmsauce, die dem zarten Filet die richtige Würze verleiht. Dazu gesellen sich ein paar aromatische Shiitake-Pilze und Kräuterseitlinge. So ein edles Mahl gibt's nicht alle Tage, also heißt es jetzt: einfach nur genießen!

- 1 -

Das Schweinefilet abwaschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Medallions über Kreuz mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln.

- 2 -

In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Schweinemedallions darin rundherum ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Bacon braun und knusprig ist. Estragon nach Hälfte der Zeit mit in die Pfanne geben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen, abdecken und kurz ruhen lassen.

- 3 -

Für die Sauce Tomatenmark zum Bratensatz in die Pfanne geben, für 1 Minute erhitzen und verrühren. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen. Sahne und eingelegte Pfefferkörner unterrühren.

Schweinemedallions kommen vom zartesten Stück des

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Pilzen

- 4 -

Alles aufkochen lassen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Sämtliche Pilze putzen und Kräuterseitlinge längs halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze ca. 3 Minuten scharf anbraten. Dabei immer wieder schwenken, bis die Pilze goldbraun gebraten sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Petersilie hacken. Medallions zusammen mit Sauce, Pilzen und Petersilie servieren.