

Schweinsmedaillons mit Gorgonzola



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Kleinere Gratinform:

Die Gratinform ausbuttern

Bratpfanne, Schweinsmedaillon:

In der Bratpfanne einen Schuss Olivenöl stark erhitzen. Die mit einem Fleischgewürz gewürzten Schweinsmedaillon beidseits scharf anbraten. Danach die Fleischstücke in die Gratinform legen

Bratpfanne, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Weisswein (oder Noilly Prat):

Die Hitze reduzieren. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch – in der selben Bratpfanne, in welcher zuvor das Fleisch angebraten wurde – glasig dünsten. Danach die Lauchröllchen begeben und mitdünsten. Mit Weisswein trocken (oder 5 cl Noilly Prat) ablöschen

Rahm, Gorgonzola:

Den Rahm zugeben. Gorgonzola klein schneiden und unterheben

Rindsbouillon, Salbei, Muskatnuss, Aromat, Salz, Pfeffer:

Die angemachte Rindsbouillon mitsamt Salbei in die Sauce geben. Würzen mit Muskatnuss, Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle. Auf kleinem Feuer – unter Rühren – etwas einkochen lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Die Sauce kann nun mit dem Mixer (Zauberstab) ausgiebig gemixt werden

Gratinform:

Die Sauce über die Fleischstücke in der Gratinform giessen.

Backen:

Im Backofen während 30 Minuten backen

Beilage:

Dazu passen schmale Eiernudeln oder Spätzle und halbierte Birnen aus der Dose mit Preiselbeeren (siehe Abbildung).

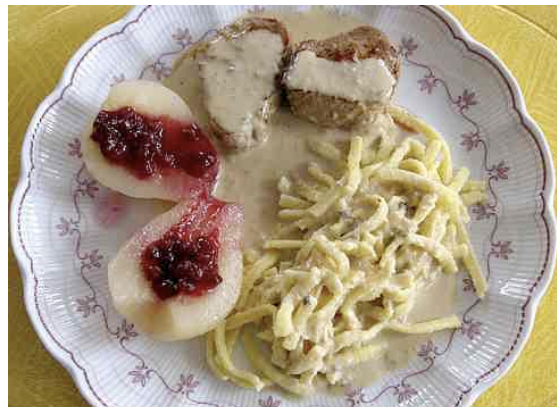
Für die Dekoration auf den Schweinsmedaillons bieten sich auch grüne Pfefferkörner aus dem Glas an (ca. 5-10 Körner pro Medaillon)

Bemerkungen

ocuwlfnoadmfeßsno aftgsrgsnzsemomhcl vsnohpfrh
culikscu FSGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)

★★★★



Zutaten

1 Schweinsfilet, in Medaillons geschnitten
Einen Schuss Olivenöl (Kalt gepresst)

1 Zwiebeln, gross, geschält und fein gehackt

2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt
(oder gepresst)

1 Stängel Lauch, in feine Röllchen geschnitten

1 dl Weisswein, trocken (oder 5 cl Noilly Prat)

3 dl Rahm (Sahne)

250 gr Gorgonzola, kräftige Sorte, Rinde entfernen
und den Käse in Stücke geschnitten

1 Würfel Rindsbouillon in 2 dl heissem Wasser
aufgelöst (oder 2 TL Rindsbouillongranulat)

1 TL Salbei getrocknet (oder 6-8 frische
Salbeiblätter in feinste Streifen geschnitten)

1 MSP Muskatnuss
Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

1 Dose halbierte Birnen (mindestens 4
vorzugsweise jedoch 8 Stück)

Preiselbeeren aus dem Glas