

Schweinsmedaillons mit Gorgonzola-Rahmsauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 70 Grad (Umluftbackofen auf 50 Grad) vorheizen

Schweinsfiletmedaillons, Senf, Fleischgewürz, Parmaschinken:

Die Schweinsfiletmedaillons mit dem Senf einstreichen (Pinsel). Danach die Medaillons mit einem Fleischgewürz würzen und jedes in eine Scheibe Parmaschinken einwickeln

Bratpfanne, Olivenöl und Butter:

Die eingewickelten Medaillons in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze allseits anbraten. Solange braten bis der Schinken goldig ist. Der Bratpfanne entnehmen und im vorgeheizten Backofen – in einem Suppenteller – warm stellen (mittlere Schiene)

Bratpfanne, Zwiebel, Steinpilze, Weisswein, Steinpilzeinweichflüssigkeit, Rahm, Rindsbouillon:

In derselben Bratpfanne, in welcher zuvor die Medaillons angebraten wurden, die Zwiebeln sowie die Steinpilze im restlichen Bratfett andünsten. Bei Bedarf noch etwas Butter und/oder Olivenöl hinzugeben. Mit dem Weisswein ablöschen und die Steinpilzeinweichflüssigkeit, den Rahm sowie die Rindsbouillon hinzufügen. Auf kleinem Feuer etwas einkochen lassen

Gorgonzola, Schmelzkäse, Schweinsmedaillons, gehackte Petersilie, Pilzpulver:

Den Gorgonzola und den Schmelzkäse beifügen und in der Sauce schmelzen lassen. Die gehackte Petersilie in die Sauce geben und umrühren. Jetzt die Sauce mit Aromat, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Schweinsmedaillons mitsamt der sich angesammelten Flüssigkeit wieder zufügen und höchstens 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln

Anrichten, Dekorieren:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den auf die Seite gelegten Petersiliezweige dekorieren

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis, schmale Eiernudeln, Spätzle (Chnöpfli) oder eine frische, knusprige Baguette (Französisches Stangenweissbrot)

HINWEIS

Es können, nebst den getrockneten Steinpilzen (die keinesfalls fehlen dürfen) natürlich auch 150-200 gr frische Steinpilze hinzugefügt werden. Auch frische braune Champignons eignen sich für die Ergänzung dieses Gerichtes

Bemerkungen

Pilzpulver besteht aus verschiedenen gedörrten Pilzen (z.B. Steinpilze, Maronenröhrlinge, Edelreizker, Judasohren, usw.), die fein gemahlen werden. In einem luftdicht geschlossenen Glas ist das Pilzpulver – im Kühlschrank – jahrelang haltbar

ocuwflnaldmeßfsnofapmramocufnknamntle
aftotlfnpefzgrsgnszsemomhcl vsnmntfmhndlrocsrlBei culikscu
FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

8 Schweinsfilet, 600 gr
Das Schweinefilet in 8 Medaillons geschnitten

8 Scheiben Parmaschinken
2 EL Senf (Dijonsenf)

Einen kräftigen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Anbraten des Fleisches

1 Bund Frühlingszwiebeln

20 gr Steinpilze, getrocknete. In einem Suppenteller mit ca. 1.5 dl warmem Wasser einweichen (mindestens 30 Minuten). Nach dem Einweichen die Pilze aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und fein hacken. Das Einweichwasser auf die Seite stellen wird noch gebraucht

2 dl Weisswein, trocken

Es darf ein kräftiger Weisswein sein (z.B. Chardonnay, Pinot Gricchio, Riesling, etc.)

2 dl Rahm (Sahne)

2 TL Rindsbouillongranulat

(oder 1 Rindsbouillonwürfel) in 1 dl heissem Wasser aufgelöst

100 gr Gorgonzola, kräftige Sorte

in kleine Stücke geschnitten. Die Menge des Gorgonzolakäses sollte nicht erhöht werden, weil er sonst zu stark dominiert

2 Ecken Schmelzkäse

(z.B. Mignon Bel Paese oder Gerber Extra oder Le vache qui rit)

2 TL Pilzpulver

(siehe das Rezept «Pilzpulver selbst hergestellt» in dieser Rezeptdatenbank)

1/2 Bund Petersilie

Einige kurze Zweige auf die Seite legen für die Dekoration auf dem Teller. Die restlichen Blätter fein hacken

Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle