Nah&Frisch



Professional

Schweinsmedaillons mit Dolcelatte-Sauce

Hauptspeise | Fleischgerichte | Herbst | Käse | Männerrezepte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Die Steinpilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergie.en und ca. 30 Minuten einweichen. Dann aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Würfelchen schneiden, Flüssigkeit aufbewahren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Medaillons mit Senf bestreichen und leicht salzen und pfeffern. Jedes Medaillon in eine Scheibe Prosciutto di Parma wickeln. In Margarine anbraten bis der Schinken schön goldig ist, herausnehmen, auf einem Teller beiseitestellen.

Im verbliebenen Fett die Zwiebeln anschwitzen, die Steinpilze dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann die Steinpilzflüssigkeit und Schlagobers dazugießen und etwas einkochen lassen. Nach Belieben etwas Suppenwürze hinzufügen. Den klein geschnittenen Dolcelatte in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinsmedaillons mit dem ausgetretenen Saft zurück in die eingekochte Sauce geben und bei niedriger Hitze ca. 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zutaten

- 8 Medaillons vom Schweinefilet, je 2-3 cm dick
- 8 Scheiben Prosciutto di Parma
- 2 EL Dijonsenf
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 handvoll getrocknete Steinpilze
- 200 ml Weißwein
- 200 g Galbani Dolcelatte
- Petersilie
- Margarine
- Salz
- Pfeffer
- Suppenwürze