

Professional

Schweinsmedaillons mit Dolcelatte-Sauce

Hauptspeise

Fleischgerichte

Herbst

Käse

Männerrezepte

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

Die Steinpilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen 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