



SCHWEINEMEDAILLONS

MIT KARTOFFELROLLE

## Schweinemedallions mit Kartoffelrolle

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

	Schweinemedallions:	600 g	Schweinefilet
400 g	Champignons	400 g	Gemüsebrühe
1 TL	Speisestärke	20 ml	Sahne
150 g	Crème fraîche	1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe	1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Sonnenblumenöl	20 g	Butter
1 TL	Tomatenmark	2 TL	mittelscharfer Senf
	Salz und Pfeffer		Kartoffelrollen-Teig:
750 g	Kartoffeln	75 g	Grieß
75 g	Parmesan	1	Ei
150 g	Kartoffelmehl	60 g	Butter
2 Stängel	Petersilie		Muskat
	Mehl		Kartoffelrollen-Füllung:
75 g	Pinienkerne	75 g	Haselnüsse
1 Bund	Petersilie	1 Bund	Basilikum

### Zubereitung

1. Ggf. Sehnen oder Fett von Schweinefilets abschneiden und dann in Medallions schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend Petersilie klein hacken.
3. Schweinemedallions salzen und in einer Pfanne mit heißen Öl 2 - 3 Minuten pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen und mit dem Bratensaft zur Seite stellen.
4. Butter in der Pfanne zerlassen. Champignons, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und unter ständigem Rühren für 1 - 2 Min. köcheln lassen.
5. Danach Schweinemedallions mit Bratensaft und Sahne in die Pfanne geben. Weiter köcheln lassen.
6. Speisestärke mit 1 EL Wasser glatt rühren und ebenfalls hinzufügen. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für die Kartoffelrolle die Kartoffeln weich kochen. Dann Schale der Kartoffeln abziehen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

8. Zur Kartoffelmasse Salz, Grieß, Parmesan, Ei, Kartoffelmehl und etwas Muskat hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
9. Pinienkerne, Nüsse und Kräuter fein hacken.
10. Den Kartoffelteig mit etwas Mehl zu einem 6– 7 mm dicken Rechteck (ca. 30 x 26 cm) ausrollen. Alle Zutaten für die Füllung auf diesem verteilen.
11. Vorsichtig in einem angefeuchteten Geschirrtuch zu einer Rolle formen. Die Enden der Rolle zusammenbinden.
12. Teigrolle in einem großen, möglichst länglichen Topf mit reichlich Salzwasser einmal kurz aufkochen lassen und anschließend ca. 45 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.
13. Kartoffelrolle in Scheiben schneiden und mit den Medaillons und Petersilie anrichten und servieren.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**