



Schweinemedallions in Rahmsauce

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

2,5 kg	Schweinefilet	15 EL	Butterschmalz
500 ml	Weißwein	750 ml	Brühe
5 EL	Speisestärke	5 TL	Senf, mittelscharf
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Schweinefilet von den Sehnen trennen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hand leicht andrücken.
 2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schweinemedallions von beiden Seiten für 1-2 Minuten bei starker Hitze scharf anbraten.
 3. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 160° Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 8 Minuten fertig garen. Währenddessen das Bratfett in der Pfanne mit Wein ablöschen.
 4. Kurz bevor der Wein verdunstet ist, die Brühe und Sahne dazu geben und alles ein paar Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren (5 EL Speisestärke, 5 EL kaltes Wasser) und die Sauce andicken, abbinden. Im Anschluss mit Salz, Senf und Pfeffer abschmecken.
 5. Die Medallions mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce servieren. Als Beilage passen Petersilienkartoffeln und Blattsalat.

Tipp: Rahmsauce kann man beliebig verfeinern, mit Champignons oder ganzen Pfefferkörnern.