



Schweinemedallions mit Pilzpfanne und Drillingen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

800 g	Schweinemedallions	600 g	Champignons
3	Schalotten	3-4 EL	Frischkäse
80 ml	Weißwein	2-3 Zw.	Thymian
2-3 Zw.	Rosmarin	1/2 Bund	Schnittlauch
1,2 kg	Drillingskartoffeln		Meersalz
	Pfeffer		Pflanzenöl

Zubereitung

1. Champignons putzen und grob hacken.
2. Schalotten in Streifen fein schneiden und Knoblauch fein hacken.
3. Ofen auf 165°C vorheizen, Kartoffeln waschen, mit Öl und Meersalz marinieren und auf einem Blech ca. 20 Min im Ofen garen.
4. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne anbraten, Champignons, Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben, kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen.
5. Anschließend den Frischkäse unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende den Schnittlauch fein schneiden und zur Pilzpfanne dazugeben. Einen kleinen Teil vom Schnittlauch aufheben.
6. Das Schweinefilet putzen, in ca. 2 cm dicke Medallions schneiden und salzen.
7. In einer Pfanne mit Öl scharf von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten anbraten.
8. Zum Anrichten die Kartoffeln auf die Teller verteilen, von der Pilzpfanne ein Kelle mittig auf den Teller geben und die Medallions darauf setzen. Mit restlichen Schnittlauch und frischem Pfeffer aus der Mühle garnieren.