

Schweinsfiletmedaillons mit Schinken und Kräutern dazu Rüeblli und Nudeln

Zutaten für 4 Personen

100g Schinken dünn geschnitten
80g Greyerzer
0.5 Bund Basilikum
0.5 Bund Petersilie
8 Stück Schweinsfiletmedaillons je ca. 2 cm
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
Paprika edelsüss
1 Esslöffel Bratbutter
2 dl Madeira
1 dl Rahm
20 g Kräuterbutter weich
1 TL Mehl

Beilage

1/2 Zwiebel
400g Rüeblli
1 EL Bouillon



Zubereitung Medaillons

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form ausbuttern.
2. Den Schinken in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Basilikum und Petersilie fein hacken.
3. Die Schweinsfiletmedaillons mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Fleischstücke auf jeder Seite nur gerade 1 Minute anbraten. Herausnehmen und in die vorbereitete Form setzen.
4. Den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und aufkochen. Die Kräuterbutter und das Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben. Basilikum und Petersilie beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Sofort über die Schweinsfiletmedaillons verteilen. Alles mit Schinken und Käse bestreuen.
5. Die Schweinsfiletmedaillons im 220 Grad heißen Ofen 12–15 Minuten überbacken.

Welches Fleisch eignet sich auch? Pouletbrüstchen, die man waagrecht halbiert, sodass man je 2 Schnitzel erhält; Kalbs- oder Schweinssteaks, Kaninchenfilets.

Rezeptnachweis: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/schweinsfiletmedaillons-mit-schinken-und-kraeutern>

Zubereitung Rüeblli / Nudeln

1. Zwiebel fein hacken und Rüeblli rüsten und in Stückchen schneiden.
2. Zwiebeln in Butter andünsten und Rüeblli dazugeben und ca. 1/2 Min. mit dünsten, danach mit mittelstarker Bouillon ablöschen und ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen.
3. Nudeln nach Packungsangaben kochen