

Schweinsmedaillons im Parmaschinkenmantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce, Spargeln und Nudeln



Zutaten für 8 Personen

16 Medaillons vom Schweinefilet, je 2-3 cm dick
16 Scheiben Parmaschinken
4 Esslöffel Senf
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Handvoll getrocknete Steinpilze
400 ml Weisswein
400 g Rahm
100 g Gorgonzola
1 Bund grüner Spargeln
1 kg Nudeln
Petersilie, Margarine (Pflanzencrème), Salz und Pfeffer
Bouillon
Balsamico-Essig
Estragon, Sprossen

Zubereitung

Die Steinpilze in einer Schüssel mit warmem Wasser übergießen und ca. 30 Min. einweichen. Dann aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Würfelchen schneiden, Flüssigkeit aufbewahren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Auf einem Teller den Senf verstreichen, die Medaillons darauf legen, leicht (!) salzen und pfeffern und umdrehen, so dass beide Seiten mit Senf bedeckt sind. Jedes Medaillons in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. Mit Bratenschnur festbinden. In Pflanzencrème anbraten bis der Schinken schön goldig ist, herausnehmen, auf einem Teller beiseite stellen.

Im verbliebenen Fett die Zwiebeln anschwitzen, die fein gewürfelten Steinpilze dazugeben, mit Weisswein ablöschen, kurz verdampfen lassen, dann die Steinpilzflüssigkeit und den Rahm dazugießen, etwas einkochen lassen. Evtl. etwas Bouillon (Pulver) hinzufügen. Den klein geschnittenen Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinemedallions mit dem ausgetretenen Saft zurück in die eingekochte Sauce geben und bei milder Hitze in ca. 10-15 Min. gar ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Beilagen

Spargeln brechen, 14 Min. steamen. Dekorieren mit Sprossen und Estragon.
2 Spritzer Balsamico-Essig darüber sprühen.
Nudeln nach Packung zubereiten.