



*Eine Gaumenfreude
für Weihnachten
und Silvester!*

Medaillon mit Gartenkräuterkruste

für 4 Personen



- 4 x 180 g Schweinemedallions
- 80 g Butter
- 40 g Edamer, geraspelt
- 25 g Semmelbrösel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz, Zucker
- 10 g getrocknete Gartenkräuter
- 40 g Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 125 ml trockener Weißwein
- 200 ml Rinderfond oder Rinderbrühe
- 50 ml süße Sahne

Käse, Gartenkräuter und Semmelbrösel mischen und mit Pfeffer herzhaft würzen, Zwiebeln fein würfeln.
Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen, 20 g Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medallions darin beidseitig anbraten, aus der Pfanne nehmen, nebeneinander in eine Auflaufform legen.
Die Mischung aus Käse, Semmelbrösel und Gartenkräutern sowie 30 g in Flöckchen geschnittene Butter auf den Medallions verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 8 Min. überbacken. Inzwischen Zwiebeln im Bratfett glasig schwitzen, mit Weißwein ablöschen, Rinderfond oder Rinderbrühe und Sahne zugießen, 5-8 Min. einkochen.
Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Gartenkräutern und einer Prise Zucker würzen, mit gut gekühlter Butter leicht binden und 3 Min. kochen lassen.
Sauce auf einen Teller geben und darauf die Medallions anrichten. Dazu reicht man einen frischen Eisbergsalat mit Schnittlauchdressing und Tomate.

MAWEA Majoranwerk Aschersleben GmbH
Majoranweg 21, 06449 Aschersleben