



Hauptgang

Rahmmedaillons

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Schweinsfilet, in Medaillons geschnitten
150 gr	Speck, geräucht, in Würfel geschnitten
1 ganze	Zwiebel, gross, geschält, in Würfel geschnitten
1 Stange	Lauch, gross, in feine Ringe geschnitten
200 gr	Champignons, putzen und in feine Scheiben schneiden.
2 dl	Rahm (Sahne)
1 Beutel	Jägersauce (Knorr)
1 Becher	Crème fraîche
1 TL	Paprika, scharf
1/2 TL	Curry, scharf (z.B. Madras)
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 gr	Greyerzerkäse, geraffelt
	Butter für das Einfetten der Gratinform

Zubereitung:

Gratinform	Eine weite, grosse Gratinform einbuttern.
Schweinsmedaillons	Die Schweinsmedaillons würzen (Fleischgewürz) und roh in die ausgebutterte Gratinform legen.
Bratpfanne Speckwürfel Zwiebel gewürfelt Lauchringe Champignons Aromat, Salz und Pfeffer	In der Bratpfanne die Speckwürfel kross anbraten. Die Hitze etwas reduzieren. Die gewürfelte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Den in feine Ringe geschnittenen Lauch sowie die in Scheiben geschnittenen Champignons ebenfalls dazugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit Aroma, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Speck-Zwiebel-Champignon-Lauchgemisch über die Schnitzel in der Gratinform verteilen.
Greyerzerkäse	Den Greyerzerkäse gleichmässig über den Inhalt der Gratinform verteilen.
Schüssel	In einer Schüssel die Crème fraîche, den Rahm sowie den Inhalt des Beutels «Jägersauce» mischen. Paprika und Curry begeben und mischen. Über den Inhalt der Gratinform giessen (gleichmässig verteilen). Die Gratinform mindestens 4-6 Stunden (besser über Nacht), mit ALU-Folie abgedeckt, im Kühlschrank ziehen lassen.
Backofen	Im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 90 Minuten garen lassen.

Tipp: Dazu passen gebratene Spätzli.