



## Hauptgang

# Schweinsmedaillon an Dill-Rahm

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

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

800 gr	Schweinsfilet, in Medaillons geschnitten
1 Stück	Salatgurke
2 Becher	Crème fraîche (oder 1 Becher Crème fraîche und 2 dl Rahm (Sahne))
4 EL	Senf
2 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1Bund	Dill, tiefgekühlt oder frisch, fein hacken. Ein paar Dillzweige für die Dekoration auf dem Teller auf die Seite stellen.
	Aromat, Salz und weisser Pfeffer
1 Prise	Zucker

**Zubereitung:**

Salatgurke	Die Salatgurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
Crème fraîche, Senf	Die Crème fraîche zusammen mit dem Senf verrühren. Mit etwas Salz und kräftig Pfeffer abschmecken.
Schweinsmedaillon	Das Fleisch mit Fleischgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) würzen
Bratpfanne	Das Olivenöl erhitzen und die Medaillons allseits scharf anbraten.
Salatgurkenscheiben Zucker Aromat	Die Gurkenscheiben zum Fleisch geben, die Hitze etwas reduzieren und mitdünsten. Die Prise Zucker dazugeben. Mit etwas Aromat würzen.
Crème fraîche-Senf-Gemisch	Das Crème fraîche-Senf-Gemisch zum Fleisch-Gurkengemisch geben. Umrühren.
Dill	Das feingehackte Dill kurz vordem Servieren daruntermischen.  Dazu passt ein Trockenreis.

**Variante:**

Dieses Gericht lässt sich ebensogut mit Pouletbrust oder Schinken zubereiten.