



## Hauptgang

# Schweinsmedaillon an Morchel-Rahmsauce

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

20 gr	Morcheln, getrocknete
2 dl	Rahm (Sahne)
2 Stück	Schalotten, würfelig schneiden. Der hintere grüne Teil in Ringe schneiden.
2 dl	Kalbsfond oder Rinderfond
4 cl	Portwein oder trockenen Vermouth (Noilly Prat)
600 gr	Schweinefilet, in Medaillons geschnitten
4 EL	Olivenöl, kalt gepresst
	Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer aus der Mühle)

### Zubereitung:

Morcheln	Die Morcheln – ein paar Stunden vor der Zubereitung – in warmen Wasser einweichen. Danach die Morcheln dem Einweichwasser entnehmen, abspülen und in Streifen schneiden. Das Einweichwasser aufbewahren, wird noch gebraucht.
Kasserolle Schalotten Morcheln Salz und Pfeffer	In einer Kasserolle etwas Olivenöl (ca. 1 EL) erhitzen und die würfelig geschnittenen Schalotten mitsamt den fein geschnittenen Morcheln andünsten. Sobald die Schalotten glasig sind, ca. 2-3 EL der Einweichflüssigkeit (Morchelwasser) begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kalbsfond, Rahm	Den Kalbsfond sowie den Rahm hinzufügen und die Sauce etwas einkochen lassen.
Bratpfanne Portwein (oder Noilly Prat)	Die Schweinsfiletmedaillons mit Fleischgewürz würzen und im stark erhitzten Olivenöl (ca. 3 EL) beidseits scharf anbraten. Hitze reduzieren und mit Portwein (oder Noilly Prat) ablöschen um den Bratfond damit aufzulösen.
Morchelsauce	Die Sauce dem Fleisch in der Bratpfanne zufügen .Kurz aufwärmen.  Auf vorgewärmten Tellern mit Trockenreis oder feinen Eiernudeln servieren.