



## Hauptgang

# Schweinsfilet-Medaillons überbacken

Genauer: Schweinsfiletmedaillons mit Speck auf einem Lauch/Zwiebelbett mit Gorgonzola-Sahnesauce, im Ofen gratiniert.

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

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

12 Stück	Schweinsfilet-Medaillons ca. 2 cm dick
12 Tranchen	Frühstücksspeck
1 EL	Senf, Typ Dijon
1-2 EL	Bratbutter (oder einen Schuss Olivenöl) für das Anbraten der Medaillons
2 ganze	Zwiebeln, ross, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
2 Stengel	Lauch, in feine Röllchen geschnitten
200 gr	Gorgonzola, möglichst reife und pikante Sorte
3 dl	Rahm
1 TL	Rindsbouillongranulat
2 EL	grüne Pfefferkörner
1/2	Bund Petersilie
	Salz, Pfeffer oder Fleischgewürz
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform
	Butter für Butterflöckli

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Schweinsfilet-Medaillons Specktranchen	Die Medaillons kräftig würzen (mit Salz und Pfeffer oder mit einem passenden Fleischgewürz). Danach in der Bratpfanne kurz scharf anbraten und auf die Seite stellen. Die Specktranchen werden in der selben Pfanne knusprig gebraten und ebenfalls auf die Seite gestellt.
Lauch, Zwiebeln sowie Knoblauch	Danach werden die Lauchröllchen, Zwiebeln mitsamt Knoblauch in der selben Pfanne glasig gedünstet. Evtl. noch etwas Butter zufügen.
Gratinform, Butter	Eine feuerfeste Gratinform mit Butter ausstreichen und das Lauch-Zwiebelgemisch auf dem Boden verteilen. Mit Aromat würzen.
Medaillons, Senf, Specktranchen, Butterflocken	Die Medaillons mit einem Pinsel dünn mit Senf einstreichen und mit einer Specktranche einwickeln. Die in Speck eingewickelten Medaillons in die Gratinform setzen. Über jedes Medaillon ein Butterflöckli legen und das Ganze für ca. 10 Minuten in den auf 200 Grad aufgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben.
Gorgonzola, Rahm (Sahne), Rindsbouillon- granulat	Dem Gorgonzolakäse die Rinde abschneiden und in Stücke schneiden. In der Bratpfanne den Rahm erhitzen, die Gorgonzolastücke sowie das Rindsbouillongranulat hinzugeben und umrühren bis er Käse geschmolzen ist. Auf kleinem Feuer solange köcheln, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erreicht.
Pfefferkörner, Petersilie Salz und Pfeffer	Die grünen Pfefferkörner, sowie die gehackte Petersilie daruntermischen und mit etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Diesen «Guss» über die Medaillons giessen und danach das Ganze im Backofen gratinieren (ca. 15-20 Minuten).  In der Gratin-Form servieren. Dazu passt Trockenreis oder schmale Eiernudeln.