

Schweinemedallions



Zutaten für 4 Portionen

- 12 Schweinemedallions (Scheiben aus dem Schweinefilet) *(bei uns erhältlich)*
- Salbei, frisch
- 12 Scheiben Schinken *(bei uns erhältlich)*
- 40 g Butter, eiskalt
- 100 ml Geflügelbrühe
- Knoblauch, in Scheibchen
- Butter, zum Anbraten
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Medallions würzen und mit je einer Scheibe Schinken, auf die ein Salbeiblatt gelegt wurde, umwickeln. Im heißen Fett auf den Schinkenseiten rundherum anbraten, in eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 12 Min. garen.

Restliche Salbeiblätter und Knoblauchscheibchen im Bratfett mit etwas zusätzlicher Butter hellbraun rösten. Fond dazugeben, aufkochen lassen, kalte Butter in Stückchen unterschlagen, fertige Medallions damit begießen.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

