

Schweinsmedaillons im Gorgonzolacreme



Portionen: 6
Vorbereitungszeit: 30 min.
Garzeit: 45 min.
Gesamtzeit: 1 h 15 min.

Zutaten

- * 2 ganze Schweinslungenbraten
- * Salz
- * Pfeffer
- * 5 dag Butter
- * 1/16 l Schlagobers
- * 4 Teelöffel Paprika
- * 4 TL Senf
- * 4 EL Creme Fraiche
- * 8 dag Gorgonzola

Zubereitung

Der Schweinslungenbraten wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, kurz geklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter kurz angebraten. Das angebratene Fleisch in eine feuerfeste Form legen. Verbleibendes Fett und Bratensaft mit Schlagobers aufgießen, mit Paprika und Senf würzen, Creme fraiche und zuletzt Gorgonzola dazugeben.

Das Fleisch mit der Sauce übergießen und im Rohr kurz überbacken.

Beilage: Petersilienerdäpfel und Mischgemüse.