

Rezept

Medaillons in Roquefortsauce

Ein Rezept von Medaillons in Roquefortsauce, am 26.04.2024

Zutaten

2	Schalotten	150 g	Roquefort
200 g	Sahne	8	Schweinemedallions (à ca. 70 g)
	Salz		Pfeffer
2 EL	Olivenöl	1 EL	Butter
4 EL	Cognac (ersatzweise Wasser)		edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und möglichst fein würfeln. Roquefort in Stücke schneiden und mit der Sahne pürieren. Medaillons trocken tupfen und beidseitig salzen und pfeffern. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, herausnehmen und in Alufolie einschlagen.
2. Schalotten in den Bratensatz geben und unter Rühren hellbraun andünsten. Mit Cognac ablöschen. Flüssigkeit einkochen lassen, 4-5 EL Wasser dazugeben und wieder verdampfen lassen, dann die Roquefortcreme einrühren und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und 2 Msp. Paprikapulver würzen. Die Medaillons samt Bratensatz in die Sauce geben, erwärmen und servieren.