

Rezept

Medaillons mit Pilzsauce und Rösti

Ein Rezept von Medaillons mit Pilzsauce und Rösti, am 15.12.2025

Zutaten

1	Schweinefilet (ca. 500 g)	Salz
	Pfeffer	
250 g	braune Champignons	2 TL getrockneter Thymian
1 Pck.	TK-Mini-Röstitaler (ca. 390 g)	1 rote Zwiebel
150 ml	Gemüsebrühe	3 EL Öl
150 g	kleine Kirschtomaten	100 g Mascarpone
		2 EL TK-Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 32 g F, 33 g EW, 35 g KH

Zubereitung

- Den Backofen für die Rösti vorheizen. Das Schweinefilet mit einem Messer von weißen Häutchen befreien und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese etwas flacher drücken, salzen und pfeffern. Den Thymian zwischen den Fingerspitzen fein zerreiben und über das Fleisch streuen.
- Die Pilze putzen, falls nötig, feucht abreiben und - je nach Größe - vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
- Die Mini-Rösti auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) nach Packungsanweisung backen.
- 1 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Filetscheiben darin von jeder Seite ca. 1 Min scharf anbraten, dann auf jeder Seite 3-4 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Auf einen Teller geben, mit Backpapier bedecken und nachziehen lassen.
- Die übrigen 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin bei großer Hitze unter Rühren ca. 3 Min. anbraten. Gemüsebrühe angießen, Mascarpone einrühren und alles cremig einköcheln lassen.
- Inzwischen die Kirschtomaten waschen, trocknen, halbieren und in die Sauce geben. Sollte sich bei den Medaillons Flüssigkeit gebildet haben, auch diese zur Sauce geben. Alles nochmals aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen, dann 1 EL Petersilie einrühren.
- Die Medaillons in die Sauce legen und darin erhitzen. Zum Servieren mit dem restlichen EL Petersilie bestreuen und die Rösti dazugeben.