Rezept

Medaillons mit Pilzsauce und Rösti

Ein Rezept von Medaillons mit Pilzsauce und Rösti, am 12.10.2024

Zutaten

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

1. 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.

2. 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.

3. Die Mini-Rösti auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) nach Packungsanweisung backen.

4. 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.

5. 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.

6. Inzwischen die Kirschtomaten waschen, trocknen, halbieren und 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.

7. Die Medaillons in die Sauce legen und darin erhitzen. Zum Servieren mit dem restlichen EL Petersilie bestreuen und die Rösti dazugeben.