

## Rezept

# Meerrettichsauce zu Medaillons

Ein Rezept von Meerrettichsauce zu Medaillons, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Schweinemedallions (à 120 g)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>30 g</b> Butterschmalz
<b>125 ml</b> Brühe	<b>200 g</b> Crème fraîche
<b>2-3 EL</b> geriebener Meerrettich (Glas)	<b>2 EL</b> Kapern (oder Schnittlauchröllchen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Umluft 90°) vorheizen. Medaillons trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Im Butterschmalz von jeder Seite 2 Min. kross braten. In Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.
2. Den Bratfond mit Brühe ablöschen. Crème fraîche einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
3. Medaillons auswickeln, den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren. Die Sauce mit Kapern bestreuen und mit den Medaillons anrichten. Dazu passen Pellkartoffeln.