

Rezept

## Senfsauce zu Medaillons

Ein Rezept von Senfsauce zu Medaillons, am 04.12.2024

### 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>je 2-3 TL</b> scharfer und körniger Senf	<b>2 TL</b> heller, klarer Honig

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 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. Beide Senfsorten und Honig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Medaillons auswickeln, den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren. Mit den Medaillons anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.