

Rezept

Überbackene Schweinemedallions in Biersauce

Ein Rezept von Überbackene Schweinemedallions in Biersauce, am 25.04.2024

Zutaten

8 Schweinefilet-Medaillons (2–3 cm dick; 500–600 g)	1/2 Bund Petersilie
70 g weiche Butter	10-12 Zweige Thymian
50 g fein geriebener würziger Bergkäse	50 g Semmelbrösel
Salz	2 EL Öl
200 ml Altbier	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2-1 EL dunkler Saucenbinder (nach Belieben)	200 ml Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 175°) vorheizen. Die Medaillons nach Belieben kalt abspülen und trocken tupfen. Etwas flach und in Form drücken.
2. Die Petersilie und den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und mit der Butter, den Semmelbröseln und dem Käse verrühren, kräftig pfeffern.
3. Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin von jeder Seite ca. 1 Min. bei starker Hitze scharf anbraten. Zwischendurch salzen und pfeffern. Die Medaillons dann in eine ofenfeste Form setzen, die Kräuter-Brösel-Mischung darauf verteilen. Die Medaillons im heißen Ofen (im oberen Drittel) 8-10 Min. überbacken.
4. Inzwischen das Bier und die Brühe in die Pfanne gießen, den Bratensatz unter Rühren lösen. Die Sauce bei starker Hitze etwas einkochen lassen, nach Belieben mit Saucenbinder ganz leicht andicken. Die Sauce abschmecken und zu den Medaillons servieren.