

Schweine-Medaillons mit Semmel-Knödeln, Pilz-Speck-Soße

Für 2 Personen

2 Schweinemedallions, a 150 g	250 g Weißbrot, vom Vortag	200 g braune Champignons
2 Zwiebeln	100 g durchw. Speck	1 Bund glatte Petersilie
3 Eier	75 g Butter	125 g Crème-fraîche
250 ml Milch	125 ml Sahne	125 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Den Bratensud aufbewahren. Die Milch leicht erhitzen und das Brot darin einweichen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Petersilie zupfen und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze zu dem Brot geben und vermengen. Die Eier dazugeben. Aus der Masse Knödel formen und diese in Salzwasser garkochen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln. Den Bratensud mit dem Weißwein, der Sahne und dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die Champignons zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Beides zu der Sauce geben. Die Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Knödel neben dem Fleisch anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Nicole Besa am 12. September 2011