Schweine-Medaillons im Speckmantel, Champignon-Soße

Für 4 Portionen

600 g Champignons	1 Zwiebel	600 g Schweinefilet
Salz, Pfeffer	12 Sch. Bacon, 144 g	4 EL Sonnenblumenöl
150 g Schmand	50 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Röstzwiebeln		

Champignons putzen, säubern halbieren.

Zwiebel schälen und würfeln.

Fleisch trocken tupfen und in 12 Medaillons schneiden. Mit Salz würzen und mit Speck umwickeln.

In einer ofenfesten Pfanne Öl erhitzen und Medaillons darin 4 Minuten rundherum anbraten. Herausnehmen und Pilze, Zwiebel im Bratfett 3 Minuten braten. Mit Schmand ablöschen, Käse unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, Medaillons darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten garen.

Die Medaillons zum Anrichten mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt Kartoffel-Püree.

NN am 03. August 2025