

# Schweinemedallions in Morchelrahmsauce

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets » Medallions

## Zutaten (4 personen)

- » 10g getr. Morcheln
- » 500g Schweinefilet
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Öl
- » 1 Pk. Fix für Sauce Béarnaise

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Morcheln gründlich waschen und mehrere Stunden in Wasser einweichen. Abspülen und klein schneiden.
2. Schweinefilet waschen, trockentupfen und in 2-3cm dicke Scheiben schneiden. Medallions mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Medallions darin braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen.
4. Fix für Sauce Bernaise nach Packungsanleitung anrühren und mit den Morcheln zum Bratfett geben und heiß werden lassen. Die Sauce zu den Medallions servieren.

Tipp: Dazu Herzoginnenkartoffeln und Salat reichen.

Nährwerte: 188kcal/E28g/F9g/KH0g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003

Rezept-Nr: 425

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke