

Schweinsmedaillon in Senf – Kapern Sauce

4-Personen

Zutaten

| | | |
|-------|---|----------------------------------|
| 12 | - | Schweinsmedaillons, je ca. 50-gr |
| 12 | - | Scheiben Bündner Rohschinken |
| 4 | - | dl Rahm |
| 1 | - | TL Waldhonig |
| 2 | - | TL Kapern |
| 2 | - | EL grobkörniger Dijon Senf |
| etwas | - | Pfeffer |
| etwas | - | Salz |

Zubereitung:

Die Schweinsmedaillons leicht pfeffern, mit Rohschinken umwickeln. In etwas Öl oder Bratbutter rundum knusprig anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratsatz mit zwei Esslöffeln Wasser ablöschen. Den Rahm dazugießen und den Honig beifügen.

Etwa 10-Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Erst dann die Kapern und den Senf beifügen (Wenn man dies zu lange mitkocht wird er bitter)

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Nun das Fleisch in eine ofenfeste Form geben, die Sauce darübergießen und den auf Grill geschalteten Ofen schieben und 10-Minuten brutzeln lassen,

Die Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten, dazu passen Butternüdeli und geschmorte Karotten.

Sofort servieren