

Medaillon-Päckchen

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Sechzehntel
Olivenöl	2 Esslöffel
Schweinslungenbraten / Schweinelungenbraten	25 Dekagramm
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	10 Dekagramm
Kerbel	10 Esslöffel
Thymian	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Sechzehntel

Zubereitung:

Den Schweinslungenbraten in 8 ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine Tasche schneiden und mit Pfeffer rundum würzen. Frischkäse mit Kerbel und Thymian gut vermengen, salzen und pfeffern. Kräutercreme in einen Dressiersack mit großer, glatter Tülle füllen und in die Fleischscheiben dressieren. Rohschinken der Länge nach halbieren und jede Fleischscheibe mit einem Schinkenstreifen umwickeln. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Medaillons einlegen und bei geringer Hitze auf beiden Seiten, jeweils etwas 3 Minuten, braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Bouillon und Schlagobers aufgießen und etwas 2 Minuten kochen. Kerbel und Thymian untermengen und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Päckchen mit Sauce anrichten. Dazu passend: Baguette.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1360-Medaillon-Paekchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at