

Schweinemedallions mit überbackenem Spargel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinemedallions	8 Stk.
Gewürze	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Kartoffeln / Erdäpfel	12 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
weißer Spargel	500 g
Speck / Bauchspeck	8 Scheibe(n)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Spargel schälen und in kochendes Salzwasser geben (Es kann auch grüner Spargel verwendet werden - muss nicht geschält werden). Inzwischen die Kartoffeln schälen und ebenfalls kochen. Die Schweinemedallions würzen und bei hoher Hitze kurz auf beiden Seiten anbraten (Fleisch muss nicht durch sein, da es noch in den Ofen kommt). Den Spargel nach 10 Minuten abseihen und halbieren. Dann die Medallions aus der Pfanne nehmen, auf je ein Stück Fleisch zwei oder drei halbierte Spargelteile legen und alles mit einer Scheibe Speck umwickeln.

Das Ganze in eine feuerfeste Auflaufform einschichten, den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen bei ca. 180 Grad (Heißluft) so lange backen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Übriggebliebener Spargel kann, wenn noch Platz ist, in derselben Auflaufform oder in einer anderen mitgebacken werden.

Inzwischen die fertigen Kartoffeln abseihen und die klein gehackte Petersilie mit in den Topf geben. Dann den Topf leicht schwenken, sodass sich die Petersilie vollständig auf alle Kartoffeln verteilt. Anschließend ein bisschen Wasser und das Schlagobers in der Pfanne, in der die Schweinemedallions angebraten wurden, verrühren und etwas einkochen. Mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch Soßenbinder zugeben.

Die Schweinemedallions mit den Petersilienkartoffeln am Teller anrichten und die Sauce entweder gleich übergießen oder in einem Gefäß zur Selbstentnahme bereitstellen.

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Spargelrezepte und Bärlauchrezepte findest du in unserem Frühlingszeit-Special!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-903-Schweinemedallions-mit-ueberbackenem-Spargel.html>

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