

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce

Zutaten

8 Medallions vom Schweinefilet, je 2-3 cm dick
8 Scheiben Parmaschinken
2 EL Senf (Dijonsenf)
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Handvoll Steinpilze, getrocknete
200 ml Wein, weiß
200 g Sahne
100 g Gorgonzola
Petersilie
Margarine (Pflanzencreme)
Salz und Pfeffer
evtl. Brühe, gekörnte
einige Stiele Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Die Steinpilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und etwa 30 Minuten einweichen. Dann aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Würfelchen schneiden, Flüssigkeit aufbewahren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Auf einem Teller den Senf verstreichen, die Medallions darauf legen, leicht(!) salzen und pfeffern und umdrehen, so dass beide Seiten mit Senf bedeckt sind. Jedes Medallion in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. In Pflanzencreme anbraten bis der Schinken schön goldig ist, herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen.

Im verbliebenen Fett die Zwiebeln anschwitzen, die fein gewürfelten Steinpilze dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz verdampfen lassen, dann die Steinpilzflüssigkeit und die Sahne dazugießen, etwas einkochen lassen. Evtl. etwas Brühe (Pulver) hinzufügen. Den klein geschnittenen Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinemedallions mit dem ausgetretenen Saft zurück in die eingekochte Sauce geben und bei milder Hitze in etwa 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

