



## Hauptgang

# Schweinsmedaillon gratiniert auf Pilz-Lauchbeet

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8	Schweinschnitzel (oder ein ganzes Schweinsfilet in Medaillons geschnitten)
250 gr	Champignons
2	Lauchstengel
1	grosse Zwiebel
30 gr	Butter
1.5 dl	Sauerrahm (oder Rahm)
	Salz/Pfeffer
2 EL	Bratbutter
	Butter für die Gratinform
	Paprikapulver
1 dl	Weisswein
200 gr	Greyerzerkäse in 8 Scheiben geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie Aromat

## Zubereitung:

Champignons, Lauch, Zwiebel

Champignons in Scheibchen und Lauch in Ringe schneiden. Zwiebel fein hacken. Die gehackte Zwiebel zusammen mit den Lauchringen in der Bratpfanne mit Butter dünsten. Pilze beifügen und kurz mitdünsten. Mit Aromat und Pfeffer kräftig würzen.

Champignons

Sauerrahm

Den Sauerrahm beifügen und kurz köcheln lassen. Abschmecken, evtl. Nachwürzen. Die Masse in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.

Schweinsmedaillons

Die Schweinsmedaillons in heisser Bratbutter beidseitig je rund 2 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Medaillons auf die Gemüse/Pilzmischung legen.

Weisswein

Den Bratfond mit dem Weisswein ablöschen und auflösen. Kurz aufkochen und über die Medaillons geben.

Greyerzerkäsescheiben oder geriebener Greyerzer

Die Käsescheiben über die Medaillons legen und kräftig mit Paprikapulver bestreuen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen, auf oberster Rille, rund 10 Minuten überbacken.