



Schweinemedallions mit Senf- Meerrettichkruste

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 TL THOMY Gourmet Sahne-Meerrettich, 190 ml Tube
- 30 g Gouda, gerieben
- 2 EL Semmelbrösel
- 20 g Butter
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Rahm-Sauce zu Braten (2er Pack)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden; ca. 2 Medallions pro Portion. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Medallions darin von beiden Seiten jeweils ca. 2-3 Min. anbraten und anschließend herausnehmen.
4. Für die Kruste: Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Mit THOMY Delikatess-Senf, THOMY Gourmet Sahne-Meerrettich, Gouda, Semmelbrösel und Butter gut mischen und auf den Medallions verteilen.
5. Wasser in die Pfanne gießen, heiß werden lassen und den Bratensatz lösen. MAGGI Rahmsauce zu Braten einrühren, aufkochen und in eine Auflaufform gießen. Medallions in die Sauce setzen und im Backofen ca. 10-15 Min. gratinieren. Servieren Sie dazu Maggi Kartoffel Püree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	416 kcal
Fett	26 g
Protein	34 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen