Schweinemedaillons mit Walnusskruste in Rahmsauce

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 8 Slightly leveled tablespoons HERTA Breakfast Bacon
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 60 g Baguette
- 50 g Walnusskerne
- 30 g Butter
- 2 EL Weißwein
- 40 g saure Sahne
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Rahm-Sauce zu Braten (2er Pack)
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 8 gleich große Medaillons für 4 Portionen schneiden. Die Medaillons mit HERTA Breakfast Bacon umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken und mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Medaillons auf beiden Seiten anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und abkühlen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne aufheben.

3. Baguette in kleine Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken und mit Butter und Brotwürfeln verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Medaillons verteilen. Anschließend die Form in den Ofen geben und 10-12 Min. überbacken. In der Zwischenzeit den Bratensatz mit Weißwein lösen und Wasser zugießen.

4. MAGGI Rahmsauce zu Braten einrühren. Mit THOMY Delikatess-Senf und saure Sahne abschmecken und zu den Medaillons servieren. Dazu passen gebratene Kartoffelspalten, Kroketten oder Spätzle und ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	559 kcal
Fett	38 g
Protein	38 g

25 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de