

Schweinemedallions in Parmaschinken mit Gorgonzola Sauce

Zutaten:

4 Personen

8 Medallions vom Schweinefilet
8 Scheiben Parmaschinken
2 EL Senf (Dijon Senf)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Steinpilze (getrocknet)
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 ca. 30 Minuten einweichen. Dann herausnehmen und in feine Würfel schneiden. Flüssigkeit aufbewahren. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Auf einem Teller den Senf verstreichen, die Medallions darauf legen und leicht salzen und pfeffern und umdrehen, so das beide Seiten mit Senf bedeckt sind. Jedes Medaillon in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. In Pflanzencreme anbraten bis der Schinken 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 und etwas einkochen lassen. Evtl. etwas Brühe hinzugeben. 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 ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

