

Schweinemedallions in Madeira mit Champignons

Rezept-Info:

| | |
|---------------------|--------------|
| Personenzahl: | 4 Stück |
| Menü: | Hauptgericht |
| Zubereitungszeit: | 30 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad: | leicht |

Zutaten:

| | | | |
|--------|---------------|-------|---------------------------------|
| 600 g | Schweinefilet | 30 g | Butter |
| | Salz, Pfeffer | 200 g | kleine, frische Champignonköpfe |
| 125 ml | Madeira | | |

Zubereitung:

Das Schweinefilet von Hautresten und Sehnen säubern, abspülen, gut trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Medallions schneiden. Die Butter auf die vorgeheizte TEPAN-Platte geben und die Medallions von beiden Seiten goldgelb braten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignonköpfe säubern, abspülen und gut trocken tupfen. Dann zu den Medallions geben. Gut anbräunen (mehrmals wenden) und mit dem Madeira ablöschen. Dazu: Reis und Blattsalat. Leistungsstufe: 7–10, Garzeit: 14–16 Minuten.