

Schweinsfilet „Igor“

(„Altes“ Rezept aus der Patrioten-Chuchi Stäfa)

Kategorie: Hauptgang, Fleisch

Für 4 Personen, Zeitaufwand 60 Minuten

Zutaten

12 Stk	Schweinsfilet, Médailles ca. 3 cm dick
12 Stk	Frühstückspeck, Tranchen
1 Stk	Zwiebel, fein gehackt
30 gr	Butter
80 gr	Gorgonzola, zerbrösel
50 gr	Roquefort. zerbrösel
1,5 dl	Halbrahm
1 EL	Senf
$\frac{1}{2}$ Bund	Petersilie. gehackt
1 EL	Grüne Pfefferkörner aus dem Glas, zerdrückt
1 TL	Maizena
	Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft)
- Médailles mit Senf einreiben, mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer würzen.
- Mit je einer Tranche Speck satt umwickeln.
- Gehackte Zwiebeln in Butter gelb anziehen und auf Boden der Gratinform verteilen, die Médailles darauf stellen.
- Fleisch für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- Rahm in kleiner Pfanne vorsichtig erhitzen und die beiden Käse darin schmelzen lassen.
- Mit Muskat würzen, Pfefferkörner und Petersilie begeben und mit etwas Maizena binden.
- Käsesauce über die Médailles geben und für weitere 5 Minuten überbacken.
- Médailles auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce nappieren und sofort servieren.

Dazu passen Nüdeli oder Reis und buntes Saisongemüse.