

# Schweinemedallions aus dem Ofen

## Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinefilet  
75 g gewürfelter Schinkenspeck  
2 Zwiebeln  
2 Scheiben Toastbrot  
2 EL Butter  
1 Bund Petersilie  
200 ml Fleischbrühe  
200 g Crème fraîche  
1 - 2 EL Weinbrand  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Fett für die Form

## Zubereitung:

Schinkenspeck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Toast fein reiben. Petersilienblättchen abzupfen und hacken. Mit Schinkenspeckwürfeln, Toast und Pfeffer vermengen. Zwiebeln in Streifen schneiden und im Speckfett mit 1 EL Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Filet in etwa fingerdicke Medallions schneiden. Salzen und pfeffern und mit einer Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform setzen.

Zwiebelstreifen, Brühe, Crème fraîche, Weinbrand, Salz und Pfeffer verrühren, um die Filets gießen. Toastmasse auf den Filets verteilen und gut festdrücken.

Medallions im Backofen bei 160°C (Umluft) 20 Min. garen.

Dazu Kroketten und Bohnenpäckchen reichen.