

Schweinefilet in feiner Kräutergesellschaft

Zutaten:

200g Zwiebeln
3 EL Traubenkernöl
8
Schweinemedallions
Salz
Pfeffer
zwei Hände voll
frische Kräuter
250g Frischkäse
150ml Vollmilch
2 Eier

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Spalten schneiden. Das Fleisch in heißem Öl von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten im Bratenfett anbraten. Frischkäse, Milch, Eier glatt rühren, Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Medallions und Zwiebeln in eine Auflaufform schichten, mit Frischkäsecreme begießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten backen. Die Weinempfehlung: Riesling halbtrocken.

Aus dem Buchen „Genießen wie die Römer“

Für 4 Personen