

Schweinemedallions

1 Schweinefilet (ca. 800 g) in 8 Medaillons schneiden, mit würzen und mit

Salz würzen und mit

8 Scheiben Bacon umwickeln.

1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden, davon 2 Esslöffel voll zur Seite stellen, den Rest mit

1 TL Pfeffer (grob gemahlen) mischen und das Filet damit einreiben.

Die Medaillons in

2 EL Butterschmalz (heiß) etwa 5 Minuten auf beiden Seiten braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond erhitzen und

150 ml Weißwein angießen.

80 g Creme fraiche unterrühren, mit

Salz, Pfeffer würzen. Den restlichen Schnittlauch dazugeben.

Aus dem Buch „Das Kochbuch St. Wendeler Land“