

Schweinemedallions in Paprikasahne

ca. 700 g Schweinefilet
180 g Schinkenspeck (dünne Scheiben)
Salz, Pfeffer
500 g frische Champignons
4 mittelgroße Zwiebeln
½ l flüssige Sahne
1 EL Paprika edelsüß
2 EL Tomatenmark
Fett für die Form
gehackte Petersilie

Das Filet abspülen, abtrocknen, in 3 cm dicke Stücke schneiden, pfeffern und die einzelnen Fleischstücke mit Speck umwickeln. (Nicht salzen, da der Schinkenspeck salzig ist)

Zwiebeln klein hacken. Die frischen Champignons abbürsten (nicht waschen), in Scheiben schneiden, in Margarine oder Öl in einer Pfanne schmoren (bis alle Flüssigkeit verdampft ist), salzen und pfeffern.

Eine feuerfeste Form fetten, die Champignons auf dem Boden der Form verteilen, die Medallions dicht nebeneinander in die Form setzen. In der Zwischenzeit Sahne, Paprika und Tomatenmark verrühren und in einem flachen Topf etwas kochen lassen, mit Salz abschmecken. Die Soße mit etwas Mondamin Fix-Soßenbinder für helle Soßen andicken.

Die Paprikasahne über die Medallions gießen und die Auflaufform fest mit Alufolie verschließen.

Dann die Form in den vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, schieben. 200 Grad, ca. 40 Minuten. Das Fleisch muss gar werden.

Mit gehackter Petersilie anrichten. Man kann dazu Reis oder Kartoffelpüree reichen.