



Schweinefiletmedaillons mit Pilzen

Die Zutaten:

- 2 Schweinefilets vom Hausschwein (je 500-600 g)
- 500 g Champignons
- 350 g Kräutersaitlinge
- 2 EL Creme Fraiche
- 150 g Schinkenwürfel (roh)
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Schweinefilets parieren und bei direkter, hoher Hitze von beiden Seiten je zwei Minuten scharf angrillen. Dabei werden die Steaks nach einer Minute gedreht, um das typische Rautenmuster zu bekommen und erst nach einer weiteren Minute gewendet. Anschließend im indirekten Bereich bei 160°C ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 60°C gar ziehen lassen.
2. Schinkenwürfel in einer Pfanne auf dem Grill bei direkter, hoher Hitze auslassen und zur Seite stellen. Dann die verschiedenen Pilze auf ungefähr gleiche Größe schneiden und im ausgelassenen Fett anbraten.
3. Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und 5 Minuten nach den Champignons mit in die Pfanne geben. Nach weiteren 15 Minuten die Creme Fraiche und die Schinkenwürfel hinzugeben und die Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!