Die Kochlöffel

Seit 2013

Dezember 2018 / Ändu Schindler

Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Party Filet mit schwarzem Reis und glasierten „Rüebli"

Zutaten

32 Schweinsfiletmedaillons
32 Tranchen Frühstückspeck
Paprika, Salz und wenig Pfeffer
1 Esslöffel Butter

Sauce

8 dl Rahm
6 Esslöffel Ketchup
4 Esslöffel Cognac
wenig Pfeffer

Zubereitung

1. Die Medaillons beidseitig würzen und mit dem Speck umwickeln. Nebeneinander in eine vorbereitete Ofenfeste Form legen. Die Form vorher ausbuttern.
2. Den Rahm steif schlagen und mit dem Ketchup und dem Cognac verrühren, kalt stellen.
3. Die Medaillons ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens braten.
4. Medaillons herausnehmen, den vorbereiteten Rahm auf dem Fleisch verteilen und sofort servieren.