



Iberico Schweinefilet-Medaillons IN CHAMPIGNONRAHM

- 1 Gusspfanne bei direkter Hitze auf ca. 250 °C vorheizen. Iberico Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden. Champignons und Zwiebeln schneiden.
- 2 Fleisch in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, bei Seite legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Nun die Champignons und Zwiebeln in der Pfanne mit Butterschmalz anbraten und Mehl unterrühren.
- 4 Gemüsebrühe und Sahne zum Ablöschen hinzufügen und aufkochen lassen.
- 5 Grill auf indirekte Hitze ca. 170 °C umstellen.
- 6 Die Schweinemedallions hinzufügen und nochmal ca. 10-15 Min. bei indirekter Hitze bis zum gewünschten Garpunkt grillen.
- 7 Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit.



Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 50 Min.

Iberico Schweinefilet	600 g
braune Champignons	500 g
Sahne	400 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Zwiebel	1
Mehl	1 EL
Petersilie	3 EL
Butterschmalz	2 EL
Salz und Pfeffer	

