

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Schweinemedallions mit gebackenen Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g Schweinefilet
6 große Steinpilze
2 Eier und Panierbrot
Mehl
Öl
Butter
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Steinpilze mit Hilfe eines Messers vom Schmutz befreien und halbieren. Eier mit Salz und Pfeffer würzen und die Steinpilze wie ein Schnitzel panieren, eventuell auch zweimal.

Schweinefilet in 6 Teile schneiden und leicht mit der Hand plattieren, wieder in runde Form bringen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons scharf anbraten, auf einen Teller setzen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei ca. 100 °C 8 Min. ruhen lassen.

In derselben Pfanne reichlich Öl erhitzen, die Steinpilze erst mit der geraden Fläche in die Pfanne legen, goldgelb backen, wenden, Hitze reduzieren und einen guten Essl. Butter dazu geben. Sobald die Butter zu schäumen anfängt, die Steinpilze mit dem Butter-Ölgemisch übergießen und ca. ½ Min. weiter backen, auf Küchenkrepp abtropfen.

Die Schweinemedallions mit den Steinpilzen obenauf auf einem Teller anrichten, dazu passt ein Salat, Nudeln oder Kartoffeln.

Restaurant "Seensucht" im Hotel Hoeri am Bodensee

Uferstraße 20-23 | D-78343 Hemmenhofen

Telefon +49 (0) 7735 81 10 | www.hoeri-am-bodensee.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu