

Schweinefiletmedaillon mit Walnussskruste

Zutaten für
4 Portionen:

- 600g Schweinefilet
- 8 Scheiben Bacon
- 2 EL Öl, zum Braten
- 150 ml Sahne
- 150 ml Weißwein
- 1 EL Senf (Dijon)
- 50 g Butter weich
- 1 Eigelb
- 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- 3 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer,

① Ofen auf 200°C vorheizen.
Fleisch von Sehnen und Fett befreien und in 8 Medaillons schneiden. Medaillons etwas flach drücken und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und leicht auskühlen lassen.

② Für die Kruste die Butter und das Eigelb verrühren. Danach die Nüsse und Brösel untermengen und mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Die Nussbutter auf die Medaillons streichen und leicht andrücken.

Medaillons zurück in die Pfanne und in der Mitte des Ofens ca 20 Minuten überbacken.

③ Währenddessen das Bratfett aus der Pfanne abgießen mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen. Die Sahne zugeben und köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Sobald die Sauce nicht mehr hocht Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.