

Schweinemedallions mit Senf und Kräutern im Serranomantel



Zutaten für vier Personen:

4 Schweinemedallions
à 40-50 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Estragonsenf

1/2 Päckchen TK-Kräuter

4 dünne Scheiben
Serranoschinken

1/2-1 EL Olivenöl

100 ml trockener Weißwein

50 ml Sahne oder 2 gehäufte
EL Crème fraîche

1 TL Gemüsebrühpulver

1. Schweinemedallions mit dem Handballen flach drücken. Leicht salzen und pfeffern, mit Senf einstreichen, mit Kräutern belegen und mit je einer Scheibe Serranoschinken umwickeln.

2. Schweinemedallions in wenig Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und zurückgenommener Hitze in einigen Minuten fertig garen.

3. Sauce nach Bedarf noch mit Gemüsebrühpulver und/oder Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Eignen sich auch für ein Flying Buffet.

Spanische Bezeichnung: Solomillo de cerdo con jamón serrano.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Flying Buffet, Fleisch, Schwein, spanisch

Anregung Uli R., Oktober 2012

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023