



## Medaillons vom Schweins-Fischli an Champignon-Senfsauce

Als Fischli wird ein länglicher Muskel aus dem Stotzen (Schinken) bezeichnet. Es gleicht dem Filet ist aber nicht ganz so zart wie dieses. Runder Mocken ist eine weitere geläufige Bezeichnung für dieses Stück. Zu Medaillons von gut 1cm Dicke geschnitten, dürfen diese nur kurz und dafür scharf angebraten werden, sonst werden sie zäh. Darum bereitet man zuerst die Sauce zu, erst wenn diese zum Anrichten bereit ist werden die Medaillons gebraten und sogleich auf der Sauce angerichtet.

Die leicht säuerliche Sauce mit Champignons, Essigurke, Pul biber (mildes Paprika) und Sauerrahm ähnelt der klassischen Stroganoff-Sauce und passt auch sehr gut zu kurzgebratenem Schweinefleisch. Die Medaillons sollten vor dem Anbraten Raumtemperatur annehmen, damit sie nach dem Braten optimal gegart sind.

*<i>Die Medaillons sind ganz schnell zubereitet und auch sehr zart, wers noch zarter will, gart das*

### Zutaten (2 Portionen)

270g	Schweins-Fischli
100g	Champignons
1	kleine Zwiebel
1	grosse Essigurke
1/2	Bund Schnittlauch
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Pul biber
1dl	Weisswein
2El	Sauerrahm
1	Prise Zucker

Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

## Zubereitung

Schweins-Fischli in gut 1cm dicke Tranchen schneiden. Mit etwas Zitronensaft einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Schnittlauch fein hacken. Champignons in kleine Stücke schneiden. Essigurke klein würfeln.

Champignons und Zwiebel zusammen in Bratbutter kräftig anbraten, dabei ab und zu wenden. Mit Weisswein ablöschen, Temperatur zurückstellen, Senf und Pul biber zugeben und gut einrühren. Den Wein auf etwa einen Drittel einkochen lassen. Sauerrahm, Essigurke und Schnittlauch einrühren. Mit Salz , Pfeffer und ev. Zucker abschmecken.

Der Zucker mildert die Säure leicht ab.

Bratpfanne mit nicht zu knapp Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Medaillons beidseitig ca. 1 Minute scharf anbraten.

Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, Medaillons darauflegen und mit etwas Bratensaft beträufeln.







*Champignons mit Weisswein und Senf*



