Schweinsfilet-Medaillons mit Austernpilzen

Die sehr zarten Medaillons werden nur ganz kurz gebraten und beiseite gestellt. Dann wird die Pilzsauce zubereitet. Die Austernseitlinge müssen gut 15 Minuten schmoren, damit sie weich werden. Sie werden aber nicht einfach geschmort, sondern zuerst zusammen mit Zwiebel angebraten, dann mit Noilly Prat abgelöscht, mit Pul biber gewürzt und im Einweichsaft mit Bouillonzugabe geschmort. Zum Schluss wird die Sauce mit Sauerrahm verfeinert und die angebratenen Medaillons darin aufgewärmt und gleichzeitig sanft gegart.

Zutaten (1 Portion)

150g	Schweinsfilet in Tranchen (ca. 2cm)
10g	getrocknete Austernpilze
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1/2Tl	Hühnerbouillon (Extrakt)
3El	Noilly Prat
1/2Tl	Pul biber (mildes Paprika)
30g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Getrocknete Austernpilze unter kaltem Wasser abspülen und danach ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Austernpilze abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel hacken. Austernpilze in kleine Stücke schneiden.

Medaillons beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Medaillons auf jeder Seite kurz anbraten (ca. 1 Minute) und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Austernpilze in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen, kurz einkochen lassen, 1dl vom Einweichwasser zugeben, das

Bouillon-Extrakt einrühren und mit Pul biber würzen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgiessen. Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Medaillons in die Sauce legen und 5 Minuten leicht simmern lassen.

Sauce auf einem Teller anrichten und die Filetstücke darauflegen.