Schweinsfilet-Medaillons mit Schinken und Käse überbacken

Das zarte Schweinsfilet kann auch mal auf die robustere Art zubereitet werden: Die Medaillons werden zusammen mit Schinken und Käse kurz und heiss im Ofen überbacken. Eine rahmige Sauce mit Cognac, Weisswein und Sauerrahm sorgt dafür, dass die Medaillons nicht austrocknen und verleiht dem zarten Fleisch eine exquisite Note.

Dazu passen Salbeinudeln vorzüglich.

Zutaten (1 Portion)

3-4	Medaillons vom Schweinsfilet, ca. 2cm dick
2	dünne Scheiben gekochter Schinken
30g	milder Halbhartkäse
4cl	Cognac
1dl	Weisswein
1/2Tl	Bouillonextrakt
1El	Sauerrahm
10g	kalte Tafelbutter
1/2Tl	Mehl
1Tl	mildes Paprika oder Rauchpaprika
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

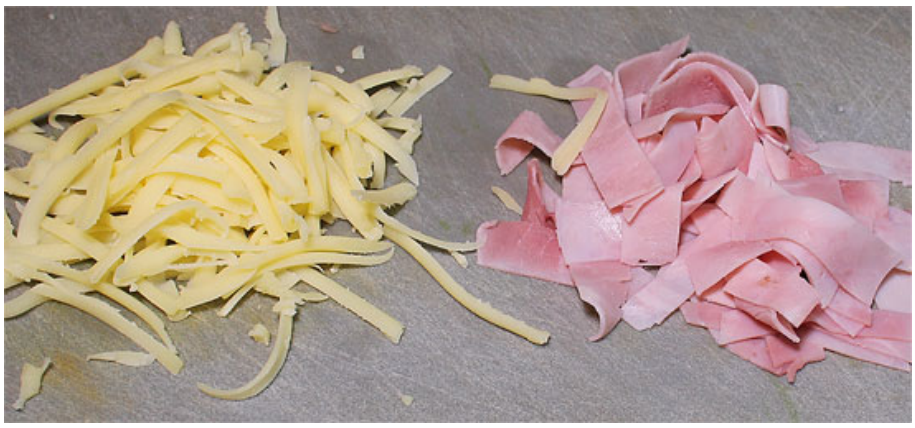
Medaillons ringsum salzen und pfeffern. Eine Gratinform ausbuttern.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Medaillons kurz und scharf anbraten (1 Minute pro Seite). Herdtemperatur zurückstellen, die Medaillons in die Gratinform stellen.

Bratensatz mit Cognac ablöschen, kurz eindampfen lassen, Weisswein dazugiessen und das Bouillonextrakt einrühren. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm und Paprika einrühren. Tafelbutter mit dem Mehl verkneten und stückenweise in die Sauce einrühren. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Schinken zu kurzen schmalen Streifen schneiden, Käse durch die Röstiraffel reiben.

Sauce über die Medaillons giessen und mit dem Käse und Schinken bestreuen. Für 10 Minuten im oberen Drittel in den Ofens überbacken.

Medaillons aus dem Ofen nehmen und sogleich anrichten (Liegen sie zu lange in der heissen Gratinform, so werden sie trocken).