



Schweinsmedaillons alla bolognese

"Alla bolognese" steht nicht nur für die Pasta mit dieser berühmten Sauce, in Bologna ist auch die Kombination von Käse und Rohschinken bei Fleischgerichten unter dieser Bezeichnung sehr beliebt. So gehören die Scaloppine alla bolognese zum klassischen Inventar der bologneser Küche. Sie werden auch "Petroniana" genannt, nach Petronius, dem Schutzpatron Bolognas. Kurz gebratene Schnitzel werden mit Rohschinken oder Coppa und Käse belegt und kurz im Ofen überbacken. Meist werden für dieses Gericht Kalbsschnitzel verwendet. Auch mit Medaillons vom falschen Schweinsfilet, einem kleinen Muskel aus der Schulter, munden die würzigen Bologneser an einem kleinen Jus aus Weisswein und Rahm ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

200g falsches Schweinsfilet
5 Scheiben Coppa oder Rohschinken
40g Greyerzer gerieben
4cl Weisswein
2cl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Falsches Filet schräg zu gut 1cm dicken Tranchen schneiden und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180° vorheizen. Eine Gratinform leicht ausbuttern

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Medaillons auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. In die Gratinform legen, mit einer Scheibe Coppa belegen und mit Käse bestreuen. In der Mitte des Ofens ca. 5 Minuten überbacken, bis der Käse

geschmolzen ist.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Rahm zugießen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jus auf einem heissen Teller zu einem Spiegel anrichten, die Medaillons darauflegen und Bratensatz (sofern vorhanden) übergießen.







