



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingsrahm

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten / Garzeit Medaillons: ca. 20 Minuten

Sie brauchen:

3 bis 4 Pakete Schröder's Schweinefilet (je ca. 220 Gramm)

1 Paket Schröder's Durchwachsener Speck (ca. 200 Gramm)

400 bis 500 Gramm Pfifferlinge

1 bis 2 Schalotten

½ Bund Petersilie

4 EL Bio-Bratöl

1 bis 2 EL Butter

100 ml Weißwein

1 ½ Becher Bio-Sahne

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

1. Pfifferlinge sorgfältig putzen – auf keinen Fall waschen. Je nach Größe halbieren oder in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Etwa ein Viertel des Specks (gut 50 Gramm) fein würfeln.
3. Schalotten schälen und sehr fein würfeln.
4. Petersilie waschen, zupfen und hacken.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

5. Schweinefilet waschen und trocken tupfen.
6. In gleichmäßig große Medaillons schneiden und etwas mit dem Handballen in Form drücken.
7. Filets salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überflüssiges Mehl sorgfältig abklopfen.
8. Medaillons in einer passenden Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten kräftig anbraten.
9. Medaillons in eine ofenfeste Form legen und bei 150 Grad etwa 6 bis 8 Minuten in den Ofen stellen.
10. Das in der Pfanne verbliebene Öl abgießen. Nun erst die Butter, dann Schalotten und Speck in die Pfanne geben und kurz anschwitzen.
11. Pfifferlinge in die Pfanne geben. Vorsichtig salzen und pfeffern. Zusammen mit Schalotten und Speck bei milder Hitze noch etwa 5 bis 6 Minuten weiterbraten. Mit einem Pfannenwender (Spatel) ständig rühren.
12. Mit Weißwein ablöschen. Temperatur kurz hochschalten, einmal kräftig aufkochen (etwa 1 bis 2 Minuten) und dabei leicht reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen, Temperatur wieder reduzieren und Pfifferlingsrahm bei mittlerer Hitze etwa 4 bis 5 Minuten weiter köcheln.
13. Petersilie darüber streuen.
14. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Medaillons aus dem Ofen neben und mit dem Pfifferlingsrahm begießen. Dazu passen Salzkartoffeln und grüner Salat.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

Tipp:

- Die Schweinemedallions in Pfifferlingsrahm schmecken auch sehr gut mit Semmelknödeln oder Rösti.
- Die Filetspitzen können Sie am nächsten Tag in Streifen schneiden anbraten und zu einem grünen Salat essen.