

REZEPT

Schweinemedallions mit Meerrettichfüllung

ZUTATEN

- 400 g Schweinefilet
- 2 Schalotten
- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Dill, Petersilie, Estragon, Schnittlauch)
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 EL [Schamel Meerrettich Scharfwürzig](#)
- 1 EL Senf
- 125 ml Rotwein
- 1 TL Butter
- Holzspieße

ZUBEREITUNG

Schweinefilet in vier gleich große Stücke schneiden, zwischen Klarsichtfolie plattieren. Schalotten schälen und würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

1 EL Butterschmalz erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Senf und Meerrettich zugeben. 1–2 Minuten rührend erhitzen, anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Kräuter untermischen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit der Meerrettich-Senfmasse bestreichen, zusammenklappen und mit Holzspießen feststecken. 1 EL Butterschmalz erhitzen, Medaillons von beiden Seiten goldbraun anbraten und warm stellen.

Bratensatz mit Rotwein ablöschen, kurz auf-kochen, 1 TL kalte Butter unterrühren und abschmecken. Die Medaillons z. B. mit Röstitalern und einem Klecks Meerrettich servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
