

Schweinsmedaillon an Morchelrahmsauce

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Ofen auf 60° C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Getrocknete Morcheln einweichen.

3	Stk	Schweinsmedaillons	Medaillon mit Speck umwickeln und würzen; portionenweise in der Bratcrème gut anbraten, ca. 2 ½ Min. auf jeder Seite; herausnehmen und warm stellen; Bratfett auftupfen, evtl. etwas Bratcrème beigeben
9		Tranchen Speck Salz, Pfeffer Bratcrème	
30	g	Morcheln, gewaschen, gut abgetropft, halbiert	beides andämpfen
1-2	Stk	Schalotten, fein gehackt Vermouth, trocken, weiss (Noilly Prat)	dazu giessen, fast vollständig einkochen
1 ½	dl	Fleischbouillon	Bouillon und 1 dl des Rahms dazu giessen und ca. 10 Min. köcheln lassen, würzen;
2	dl	Vollrahm Salz, Pfeffer	restlichen Rahm knapp steif schlagen, zur Sauce geben

