

Schweinemedallions mit Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinefilet
- 8-10 Scheiben Serrano-Schinken
- 100 gr Gorgonzola-Käse
- 3 EL Creme fraiche
- 3 EL Pinienkerne
- 1 TL Paprika (süß)
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



Zubereitung



Das parierte Schweinefilet kalt abspülen, gut trocknen und in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Fleischstücke (ggfs. durch leichtes Andrücken mit der flachen Hand in Form bringen) auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gewürzten Filets mit dem Schinken umwickeln (wenn die Schinkenscheiben nicht von selbst halten, ggfs. mit Zahnstochern nachhelfen).

Die so vorbereiteten Teile in eine passende feuerfeste Form dicht nebeneinander setzen.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft 25 Minuten garen.

Zwischenzeitlich den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit der Creme fraiche zu einer sämigen Paste verarbeiten.

Die Pinienkerne grob hacken, in die Paste rühren und das Ganze mit Cayennepfeffer nach Belieben abschmecken.

Nach 25 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen und die vorbereitete Käsecreme auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen. Das Ganze noch einmal – jetzt bei 200 Grad – für 7 bis 10 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Die Form herausnehmen und sofort servieren.

Als Beilage eignen sich z.B. Penne.

Getränkeempfehlung: ein kräftiger Spätburgunder

Jetzt schon vormerken:
Am 13. März 2016 Landtagswahl • Weiland wählen!



CDU

www.adolf-weiland.de

Ihr
Draht
nach **Mainz.**

CDU

Adolf

Dr. Weiland



Am 13. März 2016.
Mit Ihrer Stimme!