

## Schweine-Medaillon in Pilz-Rahm-Soße und Risi e bisi

### Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 150 g	200 g Reis	500 g braune Champignons
200 g Erbsen	3 Schalotten	400 ml Sahne
125 ml Weißwein	4 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Einen Esslöffel Rapsöl in einem Topf erhitzen und eine Schalotte darin glasig andünsten. Den Reis dazugeben und andünsten. Den Reis mit zwei Tassen Wasser auffüllen, salzen und köcheln lassen. Nach halber Garzeit die Erbsen unter den Reis heben und nach Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Den Reis und die Erbsen gar kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Filet von der Haut und den Sehnen befreien und in gleichmäßige Medaillons schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten, auf dem Rand, gleichmäßig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die restlichen Schalotten und die Champignons im selben Fett anbraten und mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann den Rest der Sahne zugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die warmgestellten Medaillons in die Soße geben und abschmecken. Die Schweinemedailles mit der Soße und Risi e bisi auf dem Teller anrichten und servieren.

Waltraud Heyer am 31. Oktober 2012