

Schweine-Medaillons mit Pilz-Knödeln und Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

4 Schweinefilet, à 100 g	300 g Steinpilze	5 alte Brötchen
200 g Gorgonzola	425 ml Milch	2 Eier
1 Bund Petersilie	1 EL Butter	Rapsöl, Mehl
Salz, Pfeffer		

Von der Milch 300 Milliliter in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen, salzen, pfeffern, mit der warmen Milch übergießen und einweichen lassen. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze darin andünsten. Die gedünsteten Pilze zusammen mit den Eiern zu den eingeweichten Brötchen geben und gut vermengen. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Aus der Masse Knödel formen, diese in Mehl wenden und anschließend für circa zehn Minuten in das kochende Wasser geben. Die übrige Milch in einem weiteren Topf erhitzen und den Gorgonzola darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, das Filet von beiden Seiten darin anbraten und währenddessen salzen und pfeffern. Die Knödel abschöpfen. Das Filet zusammen mit den Knödeln sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Wulf am 04. September 2013