

# Schweine-Medaillons im Parma-Mantel mit Steinpilz-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaille:**

4 Schweinemedaille, à 120 g	4 Scheiben Parmaschinken	2 EL Dijon-Senf
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Steinpilz-Gorgonzola-Sauce:**

1 Bund Frühlingszwiebeln	50 g getr. Steinpilze	200 ml Weißwein
200 ml Sahne	100 g Gorgonzola	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Risoni:**

150 g Risoni Nudeln	1 Schalotte	1 Staudensellerie
205 ml Geflügelfond	2 TL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Steinpilze Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweinemedaille das Fleisch waschen und trocken tupfen. Leicht pfeffern und mit Dijonsenf bestreichen. Auf den Schinken legen und zusammen im Schinken einrollen. Mit Küchengar fixieren. Im Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce die Steinpilze im heißen Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen und den unteren Teil abschneiden. In kleine Ringe schneiden und im Butterschmalz zusammen mit Steinpilzen in der Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und etwas Wasser der Steinpilze hinzufügen und wieder leicht reduzieren lassen. Gorgonzola zerkleinern, hinzufügen und darin schmelzen lassen. Schweinemedaille in die Pfanne geben und zusammen ziehen lassen.

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Sellerie klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Safranfäden und Risoni dazu geben und leicht köcheln lassen. Etwas Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Immer wieder mit Geflügelfond auffüllen. Mit Salz abschmecken.

Schweinemedaille im Parmamantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce und Risoni auf Tellern anrichten und servieren.

Barbara Randolph am 10. August 2016