

# Gerhardts Rezept des Monats

## Schweinefilet-Medaillons in Schimmelpilz-Käserahm auf Lauchgemüse

### Zubereitung

1. Die Medaillons in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, die Hitze reduzieren, etwas Butter zugeben, fertig braten und warmstellen.
2. Das Fett abschütten.
3. Den Bratsatz mit Sahne, Wein und Fond ablöschen und etwas reduzieren.
4. Den Käse und den Rest der kalten Butter zugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.
5. Den Lauch waschen, nur das Weiße in Ringe schneiden. (Den Rest für die Herstellung von Brühen etc. verwenden)
6. Die Lauchscheiben in etwas Butter ganz kurz andünsten, danach salzen und pfeffern und auf der Tellermitte anrichten.
7. Die Medaillons auf den Lauch setzen, mit der Sauce überziehen und mit Schnittlauch garnieren.

Dazu passen Nudeln oder Reis.

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Schweinefilet-Medaillons:

12 Schweinefilet-Medaillons  
à 50 g  
Öl  
100 ml Sahne  
100 ml Geflügelfond  
4 cl Weißwein  
100 g Blauschimmelkäse  
20 g Butter, gekühlt

#### Für das Lauchgemüse:

4 Lauchstangen  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauchröllchen

## Gerhardts Weinempfehlung

Das Fleisch ist sehr zart und gewinnt durch den Bratvorgang an Geschmack. Die würzigen Aromen sowie die cremige Konsistenz der Sauce verlangen aromatisch-geschmeidige Weine der Rebsorten Riesling oder Rivaner, z.B. unseren Rivaner QbA halbtrocken.

