

Schweinemedallions

Zutaten für 4 Personen:

800g Schweinefilet

8 Scheiben Schinkenspeck

etwas Pfeffer, Salz

Pflanzenfett zum Braten

Küchengarn

Zubereitung:

Die Filets in 8 Scheiben schneiden, trocken tupfen, mit je einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln und mit dem Küchengarn fest binden.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions darin von jeder Seite etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Vor dem Servieren das Garn vorsichtig entfernen und die Medallions mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passt ein frischer Salat und Baguette!

Guten Appetit!