

Überbackene Schweinemedallions mit Ziegenkäse



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 10 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.



Zutaten:

1 Chilischote(n)
200 g Kirschtomate(n)
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
4 Stiel(e) Oregano
0,5 TL Paprika (edelsüß)
4 Zweig(e) Rosmarin
nach Belieben Salz & Pfeffer
4 Stck.
Schweinefiletmedaillon(s)
4 Stiel(e) Thymian
200 g Ziegenfrischkäse



Rösle Schüssel (hoch)



Le Creuset Universallöffel



Kochmesser KochForm, 21 cm



Le Creuset Pfeffermühle in schwarz



Le Creuset Salzmühle in schwarz

1

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Chili waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen und trocken tupfen. Von der Hälfte der Kräuter Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend die Kirschtomaten waschen.

2

Knoblauch, Chili sowie gehackte Kräuter in einer Schüssel mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

3

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Medaillons trocken tupfen und rundherum mit Salz würzen. Öl in einem Gourmet-Profitorf erhizen. Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten.

4

Auf der Oberseite mit der Ziegenfrischkäse-Mischung bestreichen. Mit Brühe ablöschen und Kirschtomaten sowie übrige Kräuter zugeben. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 10 Minuten gratinieren und servieren.