



Medaillons in herzhaftem Kräuterschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für die schnelle, leckere Single Küche, geht mit Schwein - Rind und Geflügelbrustmedaillons

Zutaten

- 2 Hähnchenbrüste oder 400g Schweine- oder Rinderfilet in Medaillons geschnitten
- 6 - 8 dünne Scheiben magerer Speck
- 180 ml Sahne
- 1 El Senf
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 El gehackter Schnittlauch
- 1 Tl gehackter Rosmarin
- 1 El frischer gehackter Thymian
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- (Geht natürlich auch mit einer t. K. Kräutermischung)
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Medaillons salzen, pfeffern, mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. In eine ausgebutterte Auflaufform setzen und für ca. 10 min. auf der mittleren Schiene des auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt2

Die Sahne "halbsteif" schlagen, den Senf und die Kräuter verrühren.

Schritt3

Über den Medaillons verteilen und für weitere 7 min. auf der obersten Schiene, unter dem Grill

überbacken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Zahnstocher wieder entfernen, dazu passen Teigwaren, körniger Reis und bunte Salate.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/medaillons-in-herzhaftem-kraeuterschaum/>