

## Schweinsfilet-Medaillon

mit Rohschinken und Basilikumkruste

### Zutaten für 4 Personen

600g Schweinsfilet pariert  
Salz, Pfeffer  
100g Landrauchsinken  
100g Butter  
3 EL Olivenöl  
20g Basilikum  
50g Paniermehl  
1 Stk. Eigelb  
Zitronensaft



### Vorbereitung:

Schweinsfilet in ca. 3cm dicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig kurz heiss anbraten und dann auf einem Teller zur Seite stellen. Kalte Butter mit dem Olivenöl und dem gewaschenen und gezupften Basilikum in einen Cutter geben und homogen verarbeiten. Paniermehl, Eigelb und wenig Zitronensaft zugeben, nochmals durcharbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200° Celsius vorheizen.

### Zubereitung:

Rohschinkenranchen auslegen und immer zwei miteinander in der Mitte überlappen. Mit dem Rohschinken nun die Medaillons straff einwickeln, so dass die Hälfte des Rohschinkens über die Medaillons hinausragt und ein Ring entsteht. Der entstandene Hohlraum nun mit der Basilikum-Masse füllen. Die Medaillons nun 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

### Anrichten:

Medaillons aus dem Ofen nehmen, 2-3 Minuten abstehen lassen und dann mit kurz angedünsteten Frühlingszwiebeln und Tomaten in einen tiefen Teller anrichten. Das ausgeloffene Butterfett rundum die Medaillons geben. Passend dazu können Kartoffelgnocchi und Spargeln serviert werden.

Ä Guete!