

Schweinemedallions mit Bergkäsekruste

4 Stück Schweinerückensteak

Salz, Pfeffer,

Wasser, etw. Rahm

ca. ¼ l Milch

Kruste:

150 g Butter

Salz, Pfeffer

1 Stück Dotter

50 g Weißbrot ohne Rinde

100 g würziger Bergkäse gerieben

½ Bund Schnittlauch

- Kruste herstellen: Butter und Dotter flaumig rühren, Schnittlauch, Brotbrösel, Käse zu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Masse in eine Terrinenform oder Kastenform geben
- kaltstellen
- Steak mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl rundum anbraten
- Bratenrückstand lösen, mit Wasser aufgießen und die Sauce mit Rahm verfeinern
- Fleisch im Backrohr bei 160°C ca. 6 Minuten garen
- ½ cm dicke Scheibe von der Kruste schneiden, das Fleisch damit belegen und bei Oberhitze kurz überkrusten

Dazu passen: Schupfnudeln, Spätzle, grüner Salat, Brokkoligemüse,...

Gutes Gelingen!



SENNEREI LINGENAU

Hof 28 - 6951 Lingenau

Sennerei: +43(0)5513/6420 - Büro: +43(0)5513/2716

info@sennerei-lingenau.at

www.sennerei-lingenau.at