



REZEPT DES MONATS April 2014

Schweinefilet im Speckmantel

ZUBEREITUNG

1. Schweinemedallions mit je zwei Schinkenscheiben umwickeln und mit einem Esslöffel Senf bestreichen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel, Lauch in Scheiben schneiden

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Medallions von beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform legen. Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft.

3. Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Lauch in verbliebenem Bratensud glasig dünsten, Pfifferlinge hinzufügen und mitdünsten. Sahne und restlichen Senf zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Soße und Pfifferlinge auf den Schweinemedallions verteilen, mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten gratinieren. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Kroketten und ein fruchtiger Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 8 Schweinefiletmedallions
- 16 Scheiben Schinken
- 2-3 EL scharfen Senf
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Stange Lauch
- 300 g TK-Pfifferlinge
- 3 EL Olivenöl
- 1 Becher Sahne
- 200 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer



REZEPT DES MONATS April 2014

Königsberger Klopse

ZUBEREITUNG

1. Brötchen im lauwarmen Wasser ca. 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken. Eine Zwiebel abziehen, würfeln. Sardellenfilets und Petersilie hacken. Alles mit Ei und Hackfleisch verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht feuchten Händen ca. 16 Klopse formen.

2. Für den Sud die 2. Zwiebel abziehen, mit Nelken und Lorbeer spicken. In der Fleischbrühe einmal aufkochen. Hitze reduzieren, die Klopse einlegen und in 15-20 Minuten garziehen lassen. Klopse entnehmen und warm stellen.

3. Fett schmelzen, Mehl bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Ca. 400 ml Brühe und Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Einmal aufkochen lassen. Kapern zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Klopse in die Sauce geben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Salzkartoffeln und Roter Bete anrichten.

Dazu ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 2 Sardellenfilets
- 1 Bund Petersilie
- 800 g Gehacktes
- 1 Ei
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Fleischbrühe
- 30 g Butter
- 50 g Mehl
- 150 ml Milch
- 3 EL Kapern
- 1 Bund Schnittlauch
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer