

## Schweinsfilet-Medaillons mit Käsehaube an Whiskysauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

12 Schweinsfilet-Medaillons (3-4 cm)  
Parmesan  
Saucenfonds (Kalbsfond oder  
Hühnerbouillon)  
Rotwein  
Whisky nach Belieben



### Zubereitung:

Die Medaillons anbraten (innen noch leicht rosa) und in den Ofen bei ca. 80° C.

Den Rotwein in der Bratpfanne auf 1/3 einkochen und den Kalbsfond (oder Bouillon) dazugeben. Zum Schluss noch einen Schuss Whisky in die Sauce geben.

Die Medaillons aus dem Ofen holen, mit Parmesan bestreuen und mit einem Bunsenbrenner zum Schmelzen bringen.

Das Fleisch auf einem Saucenspiegel anrichten und mit Gemüse und Reis oder Teigwaren möglichst warm servieren.