

Schweinsmedaillons auf kleiner Rösti

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

800 g	Kartoffeln
	Pfeffer
	Salz
50 g	Bratbutter (1)
2 Dosen	Pelati-Tomaten
250 g	Doppelrahmfrischkäse mit grünem Pfeffer
4 EL	saurer Vollrahm
8	Schweinsmedaillons (ca. 3 cm)
20 g	Bratbutter (2)
2 Bund	Schnittlauch



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratbutter (1) in einer Pfanne erhitzen und aus der Kartoffelmasse 8 kleine Röstitaler formen und auf jeder Seite je 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Die Pelati Tomaten in ein Sieb abschütten und die Röstitaler damit belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Frischkäse mit dem sauren Vollrahm verrühren.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Die Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und die zweite Portion Bratbutter (2) erhitzen und die Medaillons auf jeder Seite 1-1/2 Minuten kräftig anbraten. Anschliessend die Medaillons auf die Tomaten setzen und die Frischkäsecrème über den Medaillons verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 8 Minuten überbacken, herausnehmen, mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.