

Pferdefiletmedallions an Senf-Kräuterkruste

Zutaten für 12 Personen:

12	Pferdefiletmedallions à 200 g
1 dl	Rapsöl
etwas	gehackte Petersilie
etwas	frische gehackte Kräuter
5	Eiweisse
100 g	Mandelstifte oder -spähne
200 g	Semmelbrösel
100 g	körniger Senf
3 dl	trockener Weißwein (oder Kalbsfond)
200g	Kräuter-Crème-fraîche



Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewürzten Medallions beidseitig anbraten und beiseite stellen.

Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen, Crème fraîche unterrühren, cremig einkochen und auskühlen lassen.

Die Kräuter waschen und trocknen, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Das Eiweiss steif schlagen und mit allen Zutaten mischen und abschmecken.

Die Medallions mit der Senf-Kräutermischung bedecken und diese im vorgeheizten Ofen bei 200°C Oberhitze braun gratinieren.

Sofort servieren.