

Schweinefilet mit Kräuterkruste für 4 Personen

Zutaten:

1 Kilo Schweinefilet
Salz, Pfeffer

Kräuterkruste

30g Butter
1 Eigelb
50 g Paniermehl
2 EL gehackte Kräuter
1 TL Senf
1 Msp Meerrettich

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Kräuterkruste gut vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit den Handballen leicht andrücken
Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons in eine Auflaufform geben und
mit der Kräuterkruste bestreichen.

Ofen auf 180 °C vorheizen und dann die Medaillons ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit!