Überbackene Schweinemedaillons in Biersauce

Überbackene Schweinemedaillons in Biersauce sind ein wahrer Genuss. Der Geschmack ist eine harmonische Kombination aus dem zarten, saftigen Schweinefilet und der würzigen, leicht herben Biersauce. Die Kräuter wie Petersilie und Thymian verleihen dem Gericht eine frische, aromatische Note, während die Semmelbrösel und der Gruyere-Käse eine knusprige und zugleich cremige Kruste bilden.
Das Altbier und die Fleischbrühe sorgen für eine reichhaltige und vollmundige Sauce, die das Fleisch perfekt ergänzt. Insgesamt ist dieses Gericht eine wunderbare Mischung aus herzhaften, würzigen und leicht süßlichen Aromen, die durch die Butter und das Öl harmonisch abgerundet werden.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefilet
½ Bund Petersilie
10 Zweig(e) Thymian
70 g Butter
50 g Semmelbrösel
50 g Gruyere
2 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 ml Altbier
200 ml Fleischbrühe
1 EL Kartoffelmehl



Schweinemedaillons in Biersauce



Schweinemedaillons in Biersauce

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie und den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein hacken. Die Kräuter mit der Butter, dem Käse und den Semmelbröseln in einer Schüssel vermischen, kräftig mit Pfeffer würzen. Das Kartoffelmehl mit 2 EL Wasser verrühren. Einen Ofen auf 200 °C (Umluft 175 °C) vorheitzen.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin bei starker Hitze von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Medaillons in eine ofenfeste Form setzen, die Kräuter-Semmelbrösel-Mischung darauf verteilen und die Medaillons im Ofen im oberen Drittel 8 - 10 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit das Bier und die Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz der Medaillons lösen. Die Sauce bei starker Hitze einkochen lassen und nach Geschmack mit dem Kartoffelmehl binden, nochmals abschmecken und zusammen mit den Medaillons heiß servieren.

© 2026 coquina.de