

Rahmschnitzel alla Romana



1 Esslöffel Olivenöl
10 g Butter

in der Bratpfanne erhitzen
darin aufschäumen lassen

8 Tranchen Schweinsfilet
(1-2 cm dick)

gut braten bis sie rosé sind, danach in eine Gratinform
geben (mit Alufolie decken)

Salz, Oregano, Pfeffer,
Paprika und wenig Muskat

mischen

Schweinsfiletmedaillons

mit der Mischung bestreuen

1/2-1 dl Weisswein
1-2dl Saucenhalbrahm
1 Eigelb

Bratfond auflösen, Wein etwas einkochen lassen
unter Rühren zufügen
einrühren, etwas köcheln lassen (Sauce legieren)

Sauce
geriebener Parmesan

über die Medaillons giessen
darüber streuen und im sehr heissen Ofen
5 Minuten gratinieren.

Mit Nudeln und Gemüse servieren, dazu passt eine Flasche Amoroso, Insieme oder Emozione.