

## Überbackene Käse-Filets

### Zutaten

Für 4 Personen

8 Schweinsfilets-Medaillons, je 60-80 g  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Bratbutter oder Bratcrème

Belag:

150 g Appenzeller, gerieben  
100 g Crème fraîche  
1-2 EL Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas  
2 EL Paniermehl  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer

Schnittlauch zum Garnieren



### Zubereitung

Vorbereiten: Fleisch 1-2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen  
Zubereiten: ca. 40 Minuten

1. Fleisch würzen, in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten, herausnehmen, auf Teller legen, zugedeckt durchziehen lassen.
2. Belag: Käse mit den restlichen Zutaten mischen, auf den Filets verteilen, in der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 4-6 Minuten oder kurz unter dem Ofengrill überbacken, garnieren.

Dazu passt Rüebl-Gemüse: 800 g Rüebl und Pfälzer Rüebl, in Stücken, mit Zwiebel in Butter andämpfen, mit Bouillon knapp weich kochen, würzen und mit Kresse mischen.  
Dazu passen Schupfnudeln oder Spätzli.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 397 kcal, 37g Eiweiss, 26g Fett, 5g Kohlenhydrate.