

# Champignon-Rahm-Medaillons mit Kroketten

1 Schweinefilet  
Salz & Pfeffer  
200 g frische Champignons  
1 Zwiebel  
15 g Butter  
200 g Sahne  
280 g Milch  
40 g Weißwein oder Brühe  
35 g Speisestärke  
2 TL Gemüsebrühe  
1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
1 Prise Muskat  
1 TL Zucker  
1 TL Zitronensaftkonzentrat



2 Pack Kroketten (á 450 g)



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Kroketten auf dem Zauberstein verteilen und während der weiteren Zubereitung auftauen lassen.

Schweinefilet in ca. 12-14 Medaillons schneiden,  
von beiden Seiten salzen, pfeffern und in der Ofenhexe verteilen.

Champignons waschen und mit dem Gemüsefix in Spalten teilen,  
auf dem Fleisch verteilen.

Für die Soße Zwiebel fein würfeln und in Butter andünsten.  
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, runterschieben, Butter zugeben **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.  
Sollte die Soße etwas zu dünn sein, ggf. noch etwas Speisestärke einrühren.  
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 3**)

Die Soße gleichmäßig über die Medaillons und Champignons verteilen.

Zauberstein auf die Ofenhexe legen und im vorgeheizten Backofen bei  
**230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35-40 min.** garen.