

... > Saisonal > Sommer

## Medaillons mit Roquefort und Birne



Fingerfood

★★★★☆ 4 (7 Bewertungen)

💬 8 Kommentare

🕒 30 Min.

📶 normal

📅 30.06.2009

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

18



Portionen

450 g Schweinefilet(s)

150 g Frischkäse, leicht

100 g Edelpilzkäse, (Roquefort oder anderer)

1 Kopf Salat, (Salatherz)

1 kleine Birne(n), Sorte nach Geschmack

1 kleine Zitrone(n)

8 halbe Walnüsse

Salz und Pfeffer

2 EL Öl

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Filet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in 18 gleich dicke Scheiben schneiden und im heißen Öl pro Seite etwa 1-2 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Roquefort verrühren und die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit einer nicht zu kleinen Sterntülle füllen. Falls die Creme nicht geschmeidig wird, kann man etwas flüssige Sahne untermischen. Die Walnüsse grob hacken, die Birne in 18 dünne Spalten schneiden und mit dem frisch gepressten Zitronensaft sofort beträufeln damit die Spalten nicht braun werden. Den Salat waschen und etwas kleiner zupfen.

Den Salat auf 18 Fingerfoodlöffel verteilen und jeweils eine Scheibe Filet darauf setzen. Auf das Fleisch einen Tupfer Käsecreme spritzen und eine Birnenspalte und ein Stückchen Walnuss in jeden Tupfer stecken.

Tipp: Wer keine Fingerfoodlöffel hat, kann die Medaillons auch einfach auf einer Platte anrichten und in jedes Türrchen einen Zahnstocher stecken.

## Rezept von

[susysorglos](#)

**Weitere Rezepte von susysorglos**

**Mehr >**

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

12.05.2020 18:03

Claudiane

Ein schönes Rezept.Vielen Dank dafür.  
Kam super an auf meinem Muttertags Brunchbuffet.

10.05.2020

**Antworten**

---

24.10.2015 13:46

deinlakai

Hobbykochen hat es ja schon angedeutet, aber kann ich das Fleisch schon am Vortag braten? Das wäre eine große Hilfe, stelle gerade ein weihnachtsmenü für 12 Personen zusammen... Wird das Fleisch da über Nacht nicht trocken? Ich überlege, das Filet am Stück zu braten und es erst am nächsten Tag in Scheiben zu schneiden, wäre das besser?  
Viele Grüße!

**Antworten**

---

11.01.2013 14:02

susysorglos

Hallo Moni!  
Schön das es so gut angekommen ist!!  
Freue mich schon auf die Fotos!!  
LG  
Susy

**Antworten**

---

11.01.2013 11:34

dextro-moni

Gutes Rezept. Hatte ich an Silvester für mein Fingerfood-Buffer gemacht. Es war leicht zu machen. Aus Mangel an Fingerfood-Löffeln habe ich einfach Zahnstocher eingesteckt. Kam super an. Fotos habe ich hochgeladen.

Danke.

Moni

**Antworten**

---

06.08.2012 20:26

## Carantira

Echte Spitzenklasse.

Die Birnen habe ich allerdings noch in dem Bratsud mit Zucker karamellisiert und die Schimmelkäse-Creme etwas softer gestaltet, die schmeckte schon streng (lag wohl an meiner Käse-Auswahl ;-)

Die Gäste waren hin und weg und haben es vom Fingerfood-Bufett gerissen.

"Kunstwerk" "Gedicht" waren so Worte, die ich beim Essen aufgeschnappt habe :-)

Was will man mehr...

**Antworten**

---

10.02.2011 23:09

## chilliking

Roquerort und Birnen passen, das weiß man. Walnüsse passen auch dazu. Und das ganze auf kleine Schweinemedallions zu montieren ist eigentlich eine so naheliegende Idee, daß man sich fragt warum man nicht selbst drauf gekommen ist. "Ist alles sehr stimmig!" würden Lafer und Schuhbeck wohl sagen.

Habs ausprobiert und war begeistert! DAS IST GROSSES KINO!

Schade, daß man in diesem Fall nicht 6 Punkte geben kann!

**Antworten**

---

05.04.2010 12:40

## susysorglos

Hallo!

Freut mich dass es bei Euch so gut angekommen ist!!

LG

Susy

**Antworten**

---

05.04.2010 12:30

## Hobbykochen

ein wunderbar geschmacklich abgestimmtes Rezept. Habe es für einen Fingerfoodbuffet gemacht. Ist bei den Gästen so sehr angekommen, dass es nur Minuten dauerte, bis alles weg war!

Ist fest in meinen Stammrezepten! Es ist sehr gut vorzubereiten, die Filetes braten, abkühlen lassen, die Creme vorbereiten und kühlen bis zur Fertigstellung.

Danke für das schöne Rezept!

LG

Birgit

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)



## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[blauer rezepte](#), [cinoasalat rezepte](#), [frischkäse-creme rezepte](#), [johannisbrmarmelade rezepte](#), [maisbrot rezepte](#), [mohrrüben rezepte](#), [mojito rezepte](#), [rosenkohlaufauf rezepte](#), [schwarzkümmelöl rezepte](#), [sourecream rezepte](#)