

Unser Rezept für: Lomo de cerdo con jamón serrano Schweinemedallions im Serranomantel mit Salbei auf Sherry-Champignons aus dem [Kochkurs Tapas - spanische Küche](#)

Zutaten:

4-5 Schweinelenden

700 g Champignons

450 ml Sherry medium dry

4-5 Packungen Serranoschinken

1 Bund Salbei

Pfeffer & Salz

Butter

je 5 Zweige Rosmarin & Thymian frisch

Knoblauch

Zubereitung:

Die Schweinelenden parieren und in kleine Medaillons schneiden, etwas plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf einem Küchenbrett die Serranoscheiben auslegen, mit einem Salbeiblatt belegen und die gewürzten Medaillons darin fest einwickeln. Die Champignons putzen und vierteln.

Die Medaillons in einer Pfanne oder auf dem Grill scharf anbraten/grillen und auf einem Teller zur Seite stellen. Die Champignons in einer großen Pfanne in etwas Pflanzenöl scharf anbraten und mit Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Medaillons hinzugeben und direkt mit Sherry ablöschen & flambieren.

Die Medaillons solange im Sud garen, bis sie fertig sind.

Servieren:

Immer 2 Medaillons auf etwas Sherry-Champignons in eine Tapasschale legen und mit etwas frittiertem Rucola garnieren. Wer möchte, kann noch ein wenig Rosmarin und Thymian (gekürzt) als Strauß dazwischen stecken.