

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier dünne Schweinsfiletmedaillons
- Drei Esslöffel Zuger Kirsch
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier geschälte und entkernte dünne Apfelschnitze
- Zwei Esslöffel feine Schinkenwürfel
- Zwei Esslöffel feine Käsewürfel
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- Vier dünne Schweinsfiletmedaillons à je 60 g
- 3 cl Zuger Kirsch
- 40 g Butter
- Vier geschälte und entkernte dünne Apfelschnitze
- 40 g feine Schinkenwürfel
- 40 g feine Käsewürfel
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Schweinsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Medaillons auf beiden Seiten je drei Minuten braten. Mit Kirsch flambieren.
- Die Medaillons in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Apfelschnitze, Schinken- und Käsewürfel begeben und in der Butter schwenken.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen. Die Sauce würzen.
- Die Medaillons in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptpeisenteller mit Beilagen anrichten.