



Schweinemedallions mit Couscous und Le Gruyère Switzerland AOC, Premier Cru

4 Portionen

Zutaten:

- 50 g Couscous
- 40 g Butter
- 2 EL Sonnenblumen- oder Traubenkernöl
- 1 TL frisches Basilikum, gehackt
- 1 TL frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, ganz fein gehackt
- 4 Scheiben Schinken
- 380 g Schweinefilets in 8 Scheiben geschnitten und leicht flach geklopft
- 150 g Le Gruyère Switzerland AOC **Premier Cru** in 8 Scheiben geschnitten
- 2 Scheiben Ananas jeweils halbiert
- Paprika, Salz sowie gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Das Couscous nach Herstellerangaben zubereiten. Die Hälfte der Butter zergehen lassen und die Zwiebeln kurz anbraten, bis sie weich sind. Die Zwiebeln mit dem Couscous, Basilikum und Schnittlauch vermengen. Die Schinkenscheiben in eine feuerfeste Form oder auf ein Backblech legen, Couscous mit einem Löffel auf jede Scheibe geben und zusammenfallen. Die übrige Butter und das Öl in eine Bratpfanne geben, die Schweinemedallions würzen und auf beiden Seiten 2 Min. anbraten. Die Medallions auf das Couscous legen, mit den Käsescheiben abdecken und mit einer halben Ananasscheibe krönen. Das Ganze unter dem Grill (vorgeheizt, bei hoher Stufe) 2-3 Min. braten, bis der Käse Blasen bildet.

Mit Paprika bestreuen und sofort mit einem knackigen Salat servieren.

Walo von Mühlenen mit dem preisgekrönten Gruyère **Premier Cru**. Sein Gruyère Réserve (Alter 10 Monate) und **Premier Cru** (Alter 14 Monate) sind die einzigen Käse, die den World Cheese Award dreimal gewonnen haben, 1992, 2002 und 2005.

