Überbackene Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce

8 dicke Schweinefiletmedaillons in heißem Fett pro Seite 2-3 min braten, salzen und pfeffern und im Backofen warm stellen. Für die Kruste folgende Zutaten mit einer Gabel zu einer breiigen Masse verkneten: 1 Knoblauchzehe (gepresst), 5 EL geriebenes Weißbrot, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 EL gehackte Walnüsse, 2 EL Creme fraiche, 1 Eigelb, Salz und Pfeffer. Die Masse auf die

Medaillons verteilen und unter dem Grill oder bei starker Oberhitze leicht bräunen. Für die Sauce den Bratenfond mit Grappa ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Sahne zugeben. 150 g Gorgonzola zerkleinern, in die Sauce rühren und schmelzen lassen. Alles einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.