

Schweine-Lendchen Elsässer Art mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 300 g	50 g durchw. Speck	5 mehlig Kartoffeln
1 Stange Lauch	2 EL Paniermehl	50 g Butter
2 EL Schmand	300 g Sahne	100 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	200 ml Milch	Rapsöl, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen, den Speck klein würfeln und in der Pfanne kurz braten. Anschließend den Lauch dazu geben und kurz dünsten. Das Paniermehl sowie den Schmand zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach circa vier Zentimeter einschneiden. Das Filet aufklappen und die Lauchmischung darauf verteilen. Anschließend mit Küchengarn fest zubinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Filet rundherum kräftig anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben Den Bratensatz mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Mit der Sahne und der kalten Butter binden und abschmecken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit der Schale durch die Kartoffelpresse geben. Die erhitze Milch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend Butter zugeben und mit Salz sowie etwas Muskatnuss abschmecken. Das Küchengarn von dem Filet entfernen, aufschneiden und zusammen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber und servieren.

Susanne Bern am 16. Mai 2013