

Schweine-Lende mit Kartoffel-Talern und Egerlingen

Für zwei Personen

1 Schweinelende, à 400 g	6 Scheiben Schwarzwälder Schinken	4 Kartoffeln, mehlig
500 g Egerlinge, klein	2 Schalotten	100 g Mandelblättchen
100 g Semmelbrösel	2 Eier	200 ml Sahne
1 TL Worcestersauce	1 Bund Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Rapsöl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Anschließend mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen, mit etwas Muskat und Worcestersauce verrühren. Die Semmelbrösel mit den Mandelblättchen vermischen und die Fleischtaler darin panieren. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das panierte Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Egerlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schinkenscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Den Schinken zusammen mit den Schalotten in etwas Rapsöl anschwitzen, die Pilze und die Petersilie dazugeben, mit der Sahne verfeinern, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Pilzgemüse weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Scheiben reiben, anschließend trocken tupfen und in einer Pfanne warm werden lassen. Die Kartoffelscheiben fächerförmig übereinander lappend in der Pfanne anrichten und mit dem Salz, dem Pfeffer und etwas Rosmarin würzen. Diese bei niedriger Hitze goldgelb anbraten. Anschließend mit Hilfe eines Tellers die fächerförmig angelegten Kartoffelscheiben stürzen und wieder in die Pfanne zurückgeben. Die helle Seite ebenso goldgelb anbraten und warmstellen. Die Kartoffelscheiben ringförmig auf einem Teller anrichten, anschließend die Pilze und die Fleischtaler in die Mitte geben und servieren.

Ude Biedinger am 27. Mai 2014