

# Schweine-Lende, Pilz-Soße, Rösti-Taler, Mandel-Brokkoli

## Für 2 Personen

### Für die Schweinelende:

2 Schweinefilets, à 250 g      1 Knoblauchzehe      Butter, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

200 g kleine Champignons      1 Bund Lauchzwiebeln      2 Schalotten  
300 ml Gemüsefond      5 EL mittelscharfer Senf      200 g Schlagsahne  
200 g Crème-fraîche

### Für den Brokkoli:

500 g Brokkoli      100 g Zucker      200 g Mandelblättchen  
Keimöl

### Für die Röstitaler:

2 Eier      500 g Kartoffeln      100 g Butter  
1 Muskatnuss      Keimöl, Salz, Pfeffer       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

Für die Röstitaler die Kartoffeln schälen und kurz in kaltes Wasser geben. Anschließend die Kartoffeln reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Salz, Pfeffer und Eier dazugeben und in dem Sieb mit der Kartoffelmasse vermengen. Für die Sauce den Gemüsefond mit Senf, Crème Fraîche und Sahne vermischen. Die Lauchzwiebeln waschen und gemeinsam mit den Schalotten in Ringe schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Schweinefilet waschen, abtupfen, in Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und mit einem Messer leicht andrücken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Anschließend das Fleisch mit der Knoblauchzehe in die Pfanne geben, kurz von beiden Seiten scharf anbraten und sofort wieder aus der Pfanne nehmen. Während die Schweinelende ruht, den Bratensaft auffangen. Butter zu dem verbliebenen Pfannensud geben und mit einer Prise Zucker die Schalotten- und Lauchzwiebelringe glasig anbraten. Die Pilze dazugeben und ebenfalls fünf Minuten braten. Anschließend die vorbereitete Sauce zugeben und aufkochen. Die angebratene Schweinelende in die Pfanne geben, kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für den Brokkoli einen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Brokkoli waschen und kleinschneiden. Anschließend die Stücke mit einer Prise Salz in das kochende Wasser geben und sieben Minuten bissfest kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Währenddessen eine Pfanne mit Keimöl erhitzen. Die Mandeln mit Zucker in die Pfanne geben und goldbraun braten. Den Brokkoli zu den Mandeln geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Röstitaler eine Pfanne mit Keimöl erhitzen. Mit der Hand Röstis aus der Kartoffelmasse formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schweinelende mit Pilzsauce, Röstitalern und Mandelbrokkoli anrichten, mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Dominique Matthes am 06. Oktober 2014