

# Schweine-Lende mit Kartoffel-Püree und Calvados-Äpfeln

## Für zwei Personen

### Für die Schweinelende:

1 Schweinelende à 400 g	2 Boskoop-Äpfel	200 g Crème-fraîche
200 g Schlagsahne	1 EL Butter	50 ml Calvados
5 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	250 ml Milch
Salz, Pfeffer		

### Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 kleine Kartoffel	2 Scheiben Bacon
150 ml Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Cayennepfeffer, Salz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Schweinelende zunächst das Fleisch säubern, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin scharf anbraten. Anschließend die Medaillons herausnehmen und die Äpfel in der gleichen Pfanne andünsten. Die Apfelscheiben mit Calvados ablöschen. Dann die Medaillons in eine Auflaufform legen und die Apfelstücke mit dem Calvados dazugeben. Einige Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Sahne und die Crème fraîche ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Medaillons im Ofen circa sieben Minuten lang garen. Für den Salat die Kartoffel schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilie klein hacken und zur Seite stellen, den Hühnerfond aufkochen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Die Kartoffel mit dem Dressing pürieren, sodass ein Kartoffeldressing entsteht. Den Bacon kleinschneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern, und mit dem Dressing und dem knusprigen Bacon vermischen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen. In einem Topf Milch erhitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Milch drücken und verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zuletzt ein Ei trennen und das Eigelb schnell unter das Püree rühren. Dabei darauf achten, dass das Püree nicht zu heiß ist, damit das Eigelb nicht stockt. Die Schweinelende mit Apfelscheiben und Püree auf Tellern anrichten, etwas Calvados-Sauce dazugeben und servieren.

Annie Villeminey am 12. Januar 2015