

Schweine-Geschnetzeltes in Lavendel-Soße mit Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

250 g Schweinefilet	12 Lavendelblätter	200 ml Sahne
1 EL Mehl	1 EL Butter	30 ml Cognac
Balsamico	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

100 g frische Bandnudeln	Salz
--------------------------	------

Für die Champignons:

250 g braune Champignons	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer, Salz
--------------------------	---------------	-------------------------

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und nach dem Anbraten mit dem Schweinefilet vermengen.

Die Bandnudeln in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen und zwei Minuten ziehen lassen. Aus der Butter, dem Mehl und der Sahne eine Sauce zubereiten. Diese mit dem Cognac und dem Balsamico abschmecken und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Lavendelblätter waschen, trocknen, kleinhacken und in die Sauce geben. Diese kurz aufkochen lassen und über das Fleisch und die Champignons geben.

Die Nudeln abgießen.

Das Schweinefilet in Lavendelsauce mit Bandnudeln und gebratenen Champignons auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Görres am 09. April 2015