

# Gefüllte Schweinelende, Bandnudeln, Weißwein-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Schweinelende:

500 g Schweinelende	2 Scheiben Bauernbrot	1 rote Zwiebel
100 g Fetakäse	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für die Sauce:

1 Schalotte	150 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	1 EL Zucker	2 TL Speisestärke
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Nudeln:

300 g Mehl	5 Eier	1 EL Olivenöl
2 EL Butter	Mehl, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die gefüllte Schweinelende das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in dem Olivenöl anschwitzen. Die Brotwürfel separat in Olivenöl anrösten. Den Fetakäse zerbröseln.

In die Schweinelende eine Tasche einschneiden. Von allen Seiten salzen und pfeffern und die Tasche mit den angebratenen Zwiebeln, den Brotwürfeln und dem Fetakäse füllen. Mit den Zahnstochern und dem Fleischgarn verschließen. Die Schweinelende von allen Seiten scharf anbraten und dann im Backofen 15-20 Minuten garen lassen.

Für den Nudelteig zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem Mehl, etwas Salz, den übrigen Eiern und dem Olivenöl vermengen und einen glatten Teig herstellen. Mit dem Nudelholz ausrollen und anschließend durch die Nudelmaschine laufen lassen. Die Nudelplatten nacheinander auf einem Holzbrett ausbreiten und mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Die Nudeln sofort in dem Salzwasser gar kochen und anschließend abseihen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Nudeln darin schwenken.

Für die Sauce die Schalotte abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren lassen. Danach den Gemüsefond dazugeben und erneut einkochen lassen. Zum Schluss die Sahne dazugeben und das Ganze abschmecken. Je nach Bedarf etwas Zucker hinzugeben, die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen und mit Speisestärke andicken.

Das Fleisch zum Anrichten aufschneiden.

Die gefüllte Schweinelende mit selbstgemachten Nudeln und Weißwein-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 26. Mai 2015