

Gefüllte Schweine-Lende mit Kartoffel-Stampf, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Schweinelende:

1 Schweinelende	100 g Gorgonzola	100 g Butter
4 Scheiben roher Schinken	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1/4 l Milch
125 g Butter	Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die gedünsteten Tomaten:

1 Strunk Cocktailtomaten	Olivenöl
--------------------------	----------

Für die Gorgonzolasauce:

250 g Gorgonzola	1 Zitrone	1/4 l Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Schweinelende waschen und trocken tupfen. Das Fleisch der Länge nach aufschneiden und etwas plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gorgonzola belegen. Dann aufrollen und mit dem rohen Schinken umwickeln. Butter erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend in den Backofen geben und fertig garen.

Die Cocktailtomaten waschen und in einem Topf mit Olivenöl bei geschlossenem Deckel dünsten. Den Bratensaft mit der Sahne verrühren und Gorgonzola hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bei wenig Temperatur köcheln lassen.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel goldbraun andünsten. Die Butter und die Zwiebeln zu dem Kartoffelstampf geben.

Die gefüllte Schweinelende mit Kartoffelstampf, gedünsteten Tomaten und Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Girschik am 28. September 2015