

Schweine-Lende im Speck-Mantel, Kräuter-Kruste, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 300 g 6 Scheiben geräucherter Speck Salz
Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat 100 g braune Champignons 1 Zitrone
50 g Maasdamer 1 Ei 2 EL Joghurt
3 EL Sahne 1 TL Senf 2 EL Olivenöl
Salz bunter Pfeffer

Für die Kräuterkruste:

1 altbackenes Laugenbrötchen 2 EL mittelscharfer Senf $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
 $\frac{1}{2}$ Bund Thymian $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin $\frac{1}{2}$ Bund Oregano
2 EL Butter

Für die Sauce:

100 ml Rotwein 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zitrone 1 TL Chiliflocken 10 g Mehl
2 EL Olivenöl Zucker Salz
Pfeffer

Für die Garnitur:

15 g Mandelblättchen 1 EL Butter

Den Ofen-Grill auf 200 Grad vorheizen.

Für die Schweinelende diese waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck umwickeln und rundherum scharf anbraten.

Für die Kräuterkruste Laugenbrötchen zu Bröseln reiben und Kräuter fein hacken. Die Hälfte davon mit Senf, Salz, Pfeffer, Butter und Laugenbrösel mischen. Mischung auf Fleisch geben und im Ofen unter dem Grill fertig garen.

Für den Salat Ei hart kochen, Zitrone entsaften, Champignons in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb heraustrennen, Eiweiß würfeln. Eigelb, Senf, Joghurt, Sahne, gewürfeltes Eiweiß, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend Käse und Champignons untermischen. Feldsalat waschen, schleudern und mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Restliche Kräuter mit Knoblauch, Schalotte, Chili-Flocken und Zitronensaft mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Öl in einer Pfanne erwärmen, Kräutermischung zugeben und erwärmen. Mit Mehl anbinden und mit Rotwein ablöschen.

Für die Garnitur Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter rösten.

Die Schweinelende im Speckmantel mit Kräuterkruste und Champignon-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit gerösteten Mandelblättchen garnieren und servieren.

Melanie Globerger am 21. Januar 2016