

# Gefüllte Schweine-Lende, Kartoffel-Püree, Karotten

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinelende:**

1 Schweinelende à 400g      100 g Appenzeller      Pflanzenöl

Salz      Pfeffer

**Für das Püree:**

4 Pastinaken      4 Kartoffeln      20 g Butter

125 ml Milch      1 EL Sahne      1 Bund Petersilie

Muskatnuss      Salz      Pfeffer

**Für die Karotten:**

1 Bund Karotten

**Für die Kirschsauce:**

1 Zwiebel      1 Glas Kirschen      200 ml Sahne

200 ml Gemüfefond      200 ml kräftiger Rotwein

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Für die gefüllte Schweinelende Fleisch waschen und trocken tupfen, parieren und in Scheiben schneiden. Kleine Taschen in das Fleisch schneiden, mit Appenzeller füllen und verschließen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree Petersilie abbrausen, trocknen und klein hacken. Pastinaken, Kartoffel und Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden. Zuerst Kartoffeln, dann Pastinaken und später Karotten ins gesalzene Wasser geben. Nach etwa 12-15 Minuten alles abgießen. Karotten tournieren. Reste vom Tournieren für das Püree zu den Kartoffeln und Pastinaken geben.

Pastinaken und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, 1 EL Sahne sowie Milch und die Petersilie zugeben. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Lenden in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf von beiden Seiten anbraten und bei 70 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kirschsauce Zwiebel abziehen und klein schneiden. Kirschen in ein Sieb geben und Saft auffangen. In der Pfanne den Bratensatz mit Rotwein, Zwiebeln und Gemüfefond aufkochen.

Anschließend Kirschen und etwas Kirschsaff zugeben und köcheln lassen. Leicht reduzieren und bei Bedarf Rotwein nachgießen. Pfanne am Schluss vom Herd nehmen und mit Sahne binden.

Lende aus dem Ofen nehmen, in die Sauce geben und ziehen lassen.

Gefüllte Schweinelende mit Pastinakenpüree, tournierten Karotten und Kirschsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Fucker am 27. Juni 2016