

Schweine-Lende mit Pilzen, Semmel-Knödel und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für die Schweinelendchen:

1 Schweinelende	100 g Bacon	100 g Champignons
100 g Kräuterseitlinge	1 kleine Zwiebel	200 ml Sahne
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	2 Zweige Petersilie
1 EL getr. Steinpilze	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	Mehl
Olivener Öl	Salz	Pfeffermischung
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

2 altbackene Brötchen	1 Ei	1 TL Butter
100 ml lauwarme Milch	4 Zweige Petersilie	Muskatnuss
Salz		

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	50 g Bacon	2 EL Cranberry-Essig
3 EL neutrales Öl	1 TL Worcestersauce	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Schweinelendchen:

Die Schweinelende waschen und abtupfen. Den Bacon würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Schweinelende in 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend die Schweinelende von allen Seiten mit etwas Mehl bestäuben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Bacon und Zwiebeln darin andünsten. 2 EL der Zwiebel-Speck-Mischung entnehmen und für die Semmelknödel aufbewahren. Das Fleisch in die Pfanne geben und von allen Seiten durchgaren und anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Die Pilze in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Die getrockneten Steinpilze hinein krümeln, die Sahne zugeben und mit buntem Pfeffer abschmecken. Die Sauce etwas reduzieren lassen, die Schweinelendchen wieder zugeben und alles für 5 Minuten ziehen lassen. Das fertige Gericht mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Für die Semmelknödel:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Etwa $\frac{2}{3}$ der Brötchen in der Milch einweichen und die restlichen Würfel in Butter anrösten. Das Ei, Salz und die gehackte Petersilie mit den eingeweichten Brötchen vermischen. 2 EL der Zwiebel-Speck-Masse unterrühren und etwas Muskat abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Brötchenwürfel dazugeben. Den Knödel-Teig als Rolle formen, in Alufolie einrollen und 15 Min in kochendem Wasser garen. Zum Anrichten die Semmelknödel aus der Alufolie nehmen und in Scheiben schneiden.

Für den Feldsalat:

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Den Bacon grob würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. Für das Dressing Cranberry-Essig, Öl, Worcestersauce, Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat und Dressing vermischen und die Speckwürfel über dem Salat verteilen.

Schweinelendchen mit Pilzen, Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Karrer am 22. Januar 2018