

Schweine-Lende, Kartoffel-Rösti, Pfeffer-Schmand-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinelende:

2 Schweinelenden à 200 g	2 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

2 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Muskatnuss
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schmandsauce:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark
100 ml Liebl. Weißwein	200 g Schmand	250 ml Kalbsfond
200 ml Gemüfefond	Zucker	Salz
rote Pfefferkörner	Pfeffer	

Für die Schweinelende:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schweinelenden im heißen Olivenöl mit Knoblauchzehen scharf anbraten. In den Backofen geben und nachziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und gut abtropfen lassen. Auf einer Küchenreibe mittelfein raspeln. Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Alles gut miteinander vermengen. Röstis in einer Pfanne mit Öl ausbraten.

Für die Schmandsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In heißem Öl anschwitzen. Tomatenmark dazu geben und kurz andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Kalbsfond zugeben und erneut stark reduzieren. Schmand und Gemüfefond dazu geben. Sauce mit einem Stabmixer pürieren und aufkochen. Roten Pfeffer hinzugeben. Kurz vor dem servieren die Butter zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 28. Juni 2018