

# Salbei-Schweine-Lende mit Süßkartoffel-Quinoa

**Für 4 Personen**

**Für das Süßkartoffel-Quinoa:**

80 g Haselnüsse	600 g Süßkartoffeln	1 Knoblauchzehe
5 Salbeiblätter	1 EL Olivenöl	Fleur de Sel
200 g Quinoa	1 EL Ahornsirup	

**Für das Fleisch:**

3 Schalotten	2 EL Olivenöl	600 g Schweinelende
1 EL Senf	16 Salbeiblätter	80 g Parmaschinken
150 g Greyerzer	1 Knoblauchzehe	250 g Sahne

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und so lange im Ofen rösten, bis die Schalen sich zu lösen beginnen. Die Nüsse zum Abkühlen beiseite stellen.

Zwei kleine ofenfeste Formen bereitstellen, die nebeneinander in den Backofen passen.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine der Formen geben.

Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Salbeiblätter abbrausen und mit dem Knoblauch, dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel mit den Süßkartoffelwürfeln vermengen. Alles glatt in der Form verteilen.

Für das Fleisch die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden, auf dem Boden der zweiten Form verteilen und gleichmäßig mit Olivenöl beträufeln.

Schweinelende in 8 Medaillons schneiden. Diese von beiden Seiten mit Senf bestreichen. Jedes Fleischstück jeweils mit einem Salbeiblatt belegen, mit Schinken umwickeln und auf die Schalotten setzen.

Die Schweinemedallions und die Süßkartoffeln auf mittlerer Schiene für 20 Minuten im Backofen garen.

In der Zwischenzeit die Quinoa nach Packungsanleitung kochen.

Die abgekühlten Haselnüsse zwischen den Händen reiben, damit sich die Häutchen lösen.

In einer kleinen Pfanne den Ahornsirup aufkochen lassen und die Haselnusskerne darin schwenken, bis der Ahornsirup aufgelöst ist. Die karamellisierten Haselnüsse auf einem Backpapier abkühlen lassen.

Den Greyerzer grob reiben.

Die restlichen Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Alles zusammen mit der Sahne vermengen, auf dem Fleisch verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Beide Formen aus dem Ofen nehmen. Die Süßkartoffeln herausnehmen und mit den Haselnüssen vorsichtig unter die fertig gegarte Quinoa heben.

Medaillons mit der Sauce anrichten, Süßkartoffel-Quinoa dazu servieren.

Theresa Baumgärtner am 08. Januar 2018