

Gefüllte Schweinelende mit Rieslingsoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Stange Porree (Lauch), 1 TL + 2 EL Öl

50 g Schinkenwürfel, 2–3 EL Semmelbrösel

2–3 EL Schmand

Salz, Pfeffer

2 Schweinefilets (à ca. 350 g)

1/8- 1/4

1 Weißwein (z. B. Riesling)

200 g Schlagsahne, 2 EL Butter

2 Packungen (à 400 g) frische Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)

Küchengarn

Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schinkenwürfel darin unter Wenden 3–4 Minuten knusprig braten.

Porree zufügen, 1–2 Minuten mitdünsten und dann in eine Schüssel umfüllen.

Semmelbrösel und Schmand gut unterrühren.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch trocken tupfen und jeweils mit einem scharfen Messer

längs 3–4 cm tief einschneiden,

aber nicht ganz durchschneiden.

Filet aufklappen und die Porree Mischung hineinfüllen.

Wieder zusammenklappen und mit Küchengarn umwickeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller).

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten

und auf ein Backblech legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten braten.

Bratsatz in der Pfanne mit Wein ablöschen, lösen und aufkochen.

Sahne zugießen, aufkochen und ca. 10 Minuten einköcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen 1 EL Öl und Butter portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln darin portionsweise unter Wenden 5–6 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertige Schupfnudeln warmhalten. Alles anrichten.

Es passen auch Semmelknödel, Spätzle etc. gut dazu

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!