

Zeit	45 Min	Energie	Mittel	Preis	Gering	Personen	4
-------------	--------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

Gefülltes Schweinefilet mit Pflaumen und Mandeln, mit gedünsteten Apfelscheiben in Wacholdersahne, dazu Rosmarinkartoffeln

2 Schweinefilets
16 Backpflaumen (ohne Stein)
16 Mandeln (abgezogen)
4 EL Calvados
Salz, Pfeffermühle
30 gr. Butterschmalz
3 Äpfel
30 gr. Butter
8 Wacholderbeeren
300 gr. Creme fraiche
1 Messerspitze Fleischextrakt
Saft einer halben Zitrone

750 gr. kleine Kartoffeln
50 gr. Butterschmalz
1 Bund frischen Rosmarin
Salz, Pfeffermühle



Vorbereitungen:

Die Backpflaumen mit dem Calvados beträufeln und 10 Minuten stehen lassen. Die Schweinefilets waschen und putzen. Dann jeweils in zwei Stücke schneiden. Mit einem Wetzstahl(oder dicken Holzlöffelstiel) in die Filets der Länge nach ein Loch in die Filets bohren und durch kreisrunde Bewegungen etwas erweitern. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Pflaumen abtropfen lassen. Den Calvados beiseite stellen. Die Mandeln in die getränkten Pflaumen drücken. Die Kartoffeln gut waschen, dann in Salzwasser mit Kümmel und einem Lorbeerblatt kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 100°C vorheizen. Die Äpfel schälen ausstechen und in Scheiben schneiden und in etwas Zitronenwasser beiseite stellen.

Zubereitung:

Die Filets rundherum mit Salz und Pfeffermühle würzen. Gewürz gut einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Filets darin rundherum goldbraun anbraten. Die Hitze verringern und die Filets zugedeckt etwa 5 Minuten weiterbraten. Dabei einmal wenden. Dann die Filets entnehmen, in Alufolie einwickeln in den vorgeheizten Ofen geben und ruhen lassen. Das Fett aus der Pfanne abgießen. Die gestoßenen Wacholderbeeren zugeben und anrösten. Ablöschen mit dem Calvados. Die Hitze abschalten und die Creme fraiche zugeben. Mit dem Fleischextrakt, Salz und Pfeffermühle würzen und abschmecken.

In einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und zusammen mit den Rosmarinblättern anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Wenn die Kartoffeln goldbraun sind, in ein Hitzefestes Gefäß (Auflaufform, oder ähnliches) geben und zur Lende in den Ofen stellen. Die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und etwas frisches Butterschmalz in die Pfanne geben, Die Apfelscheiben aus dem Zitronenwasser nehmen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. In der Pfanne ganz kurz von beiden Seiten anbraten.

Anrichten:

Die Lende aus dem Ofen nehmen. Aus der Folie auf ein Schneidebrett legen, schräg durchschneiden und auf dem Teller anrichten. Die Apfelscheiben und die Kartoffeln dazu anrichten. Die Soße aus der ersten Pfanne durch ein Metallsieb gießen damit das Fleisch halb bedecken. Fertig