



Schweinelendchen im Netz

6 Portionen

900 g Schweinefilet
200 g Schweineschnitzel
1 Schweinenetz
Salz
50 g Butterschmalz
Pfeffer
2 TL Dijon-Senf
50-75 ml Sahne
1 Bund Estragon [getr. Estragon]
150 ml Sahne
3 EL körniger Senf

Schweinefilet parieren, dünne Spitzen abschneiden
Filetspitzen und Schnitzel in kleine Würfel schneiden
Schweinenetz ggf. wässern
Estragon hacken
75 ml Sahne gut kühlen

Die Fleischwürfel mit der kalten Sahne in der Moulinette oder einem Blender zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und nicht zu wenig Estragon würzen. Die Schweinefilets salzen und in Butterschmalz rundum anbraten, danach etwas abkühlen lassen, pfeffern und mit Dijon-Senf bestreichen. Das Schweinenetz ausbreiten und die Farce auf Flächen, die den Filetstücken entsprechen (Länge x Umfang) austreichen. Auf ausreichende Abstände achten. Netz mit ausreichenden Rändern zuschneiden und die Filetstücke fest einwickeln, auf einen Rost legen und im Ofen bei 170° (keine Umluft) 25-30 Min. garen. Das Fleisch nach dem Garen 10 Min. ruhen lassen. In dieser Zeit 150 ml Sahne aufkochen, etwas einkochen lassen, salzen und den körnigen Senf unterrühren. Die Soße direkt vor dem Servieren mit dem Pürierstab kurz „hochziehen“.

Dazu Selleriepüree.

Getränk: Trockener Gewürztraminer, Muskateller oder Bier