



Schweinelende im Bärlauchmantel

Zutaten:

350g Schweinelende
1 Hähnchenbrust
200g Kartoffeln
50g Bärlauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Parmaschinken
Crème fraîche
100ml Sahne
Salz, Pfeffer
Butter
100g Pilzmix
Backofen: 11 Min - 200° C Umluft



Zubereitung:

Aus der Schweinelende vier Medaillons schneiden und in einer Pfanne mit Öl gut anbraten. Währenddessen für die Farce die Hähnchenbrust reinigen und eventuell vorhandene Sehnen rauschneiden. Die restliche Hähnchenbrust kleinschneiden und in einen Mixer geben. Gut salzen, Sahne und einen Ei Crème fraîche dazu geben. Alles gut mixen. Medaillons wenden und Pfanne auf die Seite stellen. Bärlauch säubern (TIPP: Vorhandene Blüten rausschneiden) und klein schneiden. Bärlauch auch in den Mixer geben und nochmal ca. 4 Minuten gut durchmixen. Die Parmaschinkenscheiben einzeln auslegen und mit der fertigen Farce bestreichen. Jeweils ein Medaillon auf die Parmaschinkenscheiben legen, einrollen und für 11 Minuten bei 200°C in den Ofen geben.

Für das Kartoffel-Pilz-Ragout „neue“ Kartoffeln mit Schale würfeln. In eine Pfanne Öl und ein Stück Butter geben. Erhitzen und Kartoffeln reingeben. Pilze in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Knoblauch klein schneiden und auf die Kartoffel-Pilz-Mischung geben. Zwiebel schälen, in hauchdünne Streifen schneiden und dazugeben. Alles salzen, Rosmarinzwig dazu geben und braten lassen bis die Kartoffelwürfel gar sind. Medaillons aus dem Ofen nehmen. Zu den Kartoffeln noch etwas gehackten Bärlauch und zwei Ei Crème fraîche geben. Alles durchschwenken und anrichten. Kartoffel-Pilz-Ragout auf den Teller geben. Medaillons drauf setzen. Fertig! Ein feines Gericht. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**