



Westfälisches Schweinelendchen im Schinkenmantel auf Porrèe - Pflaumengemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, aber einmalig lecker

Zutaten

- 750 - 800 g pariertes Schweinefilet im Stück
- 4 Scheiben westfälischer Knochenschinken
- Pfeffer
- Etwas Butterschmalz
- Für die Pfefferrahmsoße:
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1 El grüner eingelegter Pfeffer
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne oder Crème fraiche
- 200 g junger Porree
- 30 g Kurpflaumen
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinefilets mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen

Schritt2

und in einer Stielpfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Schritt3

Anschließend mit dem Schinken umwickeln und auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, etwa 10-15 min.garen, danach etwas "ausruhen" lassen.

Schritt4

Die Pfefferrahmsoße:

Schritt5

In die gleiche Stielpfanne die fein geschnittenen Würfelzwiebeln geben und mit etwas Paprikastäuben und mit tdem rockenem Weißwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt6

Den eingelegten grünen Pfeffer und den braunen Bratensaft hinzufügen und mit etwas mit 2 El Crème fraiche reduzieren, nachschmecken.

Schritt7

Das Porrèe Gemüse:

Schritt8

Den Porree putzen, waschen und nur die hellen Teile in dünne Ringe schneiden.

Schritt9

In Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt10

Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt11

Etwas Creme fraiche unterheben und 2-3 halbierten Kurpflaumenstücke p.p. Person dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das rosa gebratenes Schweinelendchen tranchieren, auf dem Porree Gemüse dekorativ anrichten. Die grüne Pfeffersoße angießen und kleine, hausgemachte Reibekuchen dazu reichen.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** bodenständig, lecker, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-schweinelendchen-im-schinkenmantel-auf-porree-pflaumengemuese/>