



Westfälisches Schweinelendchen im Wirsingmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alles aus der Region und geschmacklich mit der Pflaumen-Senfsoße und den Pilz Serviettenknödeln sehr interessant

Zutaten

- 700 g - 800 g pariertes Schweinefilet (2 Stck)
- 4 Scheiben Westfälischer Knochenschinken
- 300 - 400 g junger Wirsing
- Etwas Kurpflaumensaft
- Etwas Senf
- 1/2 Becher Crème fraîche
- Etwas Butterschmalz
- 1 Gläschen braunen Bratensaft aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer
- Für die Serviettenknödel:
- 3 - 4 altbackene Brötchen
- 200 g verschiedene Waldpilze, geputzt, gehackt
- (Nach Marktangebot wie: Champignons, Pfifferlinge, Schafspilze, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze, alles ist in der Pilzsaison geeignet)
- 2 ganze Eier
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- ca. 200 ml Milch
- Etwas frischer Majoran und gehackte Petersilie
- etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Serviettenknödel:

Schritt2

Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Abgedeckt 15 - 20 min. durchziehen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die gewürfelten Pilze heiß anbraten, zur Masse geben. Die ganzen Eier und gehackte Petersilie hinzufügen, unterarbeiten zu einer lockeren, homogenen Masse verarbeiten.

Schritt3

Auf Klarsichtfolie zu einer 3 - 4 cm schlanken Rolle formen.

Schritt4

Noch einmal in eine Silberfolie einschlagen, in siedendem Salzwasser 10 - 15 min. leise „köcheln“ lassen

Schritt5

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Butterschmalz goldgelb braten

Schritt6

Die Schweinelendchen:

Schritt7

Schweinefilets parieren, von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In Butterschmalz kurz von allen Seiten in der Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Den Wirsing putzen und in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel 3 - 4 min. blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen. Die groben Strünke herausschneiden, die Schweinefilets mit Parma Schinken umwickeln, und in die Wirsingblätter fest einschlagen.

Schritt9

Ev. mit Küchengarn binden, von außen etwas nachwürzen

Schritt10

In der gleichen Stielpfanne von noch einmal kurz anbraten, Farbe nehmen lassen und in eine gebutterte feuerfeste Form setzen.

Schritt11

Den Ofen auf 180 ° C vorheizen und für ca.15 min. zu Ende garen

Schritt12

Herausnehmen, ausruhen lassen, prüfen, anschneiden, appetitlich rosa halten.

Schritt13

Die Pflaumen - Senfsoße:

Schritt14

Den ausgetreten Fond mit ca. 4 Cl Kurpflaumensaft und Bratenfond ablöschen, auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt15

Mit Crème fraiche und 2 Tl Senf, sowie etwas gemahlenem Chilli nachschmecken

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

2 - 3 Serviettenknödel auf dem Teller placieren, sowie 2 - 3 Stück schräg tranchierte Scheiben Schweinefilet dazu geben, die Soße angießen

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** bodenständig, einfach, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-schweinelendchen-im-wirsingmantel/>