

Schweinelendchen im Käsemantel mit Kartoffel-Sellerie-Püree

von Angelika Soyer aus Schwaben

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen. Den Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit wenig Wasser weich garen.

Für die Speckbohnen die Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen.

Inzwischen für die Schweinelendchen das Schweinefilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und etwas flach klopfen. Beide Käsesorten und die Eier einem tiefen Teller verquirlen. Wenn die Käse-Eier-Masse zu dick ist, etwas Milch dazugeben. Das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Dann durch den Käse-Ei-Mix ziehen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lendchen darin rundum 6 bis 7 Minuten braten.

Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, in 4 Portionen aufteilen und mit je 1 Speckseite umwickeln. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Bohnenkraut und die Bohnen-Speck-Röllchen dazugeben und rundum anbraten. Falls nötig, etwas Wasser angießen. Die Speckbohnen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Den Sellerie dazupressen. Den Brei mit Salz würzen. Die Milch und die Butter mit dem Kochlöffel oder Schneebesen so lange unterschlagen, bis der Brei luftig wird. Die Lendchen mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree und den Speckbohnen auf Tellern anrichten.

© Verlag Zabert-Sandmann/Andrea Kramp & Bernd Gölling



Zutaten für 4 Personen:

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

500 g mehligere Kartoffeln
Salz
1 Stange Staudensellerie
1/4 l Milch
50 g Butter

Für die Speckbohnen:

300-400 g Buschbohnen
Salz
4 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
einige Zweige Bohnenkraut
1 EL Butter
Pfeffer aus der Mühle

Für die Schweinelendchen:

600 Schweinefilet
je 50 g geriebener Emmentaler und Bergkäse
2 Eier
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Braten



Das Rezept stammt aus
„Die neue Landfrauen Küche“
ISBN 978-3-89883-335-6
Verlag Zabert-Sandmann, München,
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), sFR 28,50