

Schweine-Filet mit Nektarinen und Bandnudeln

Für 2 Personen

300 g Schweinslende	200 g Bandnudeln	2 Nektarinen, unbehandelt
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 g Sahne
50 ml Kalbsfond	40 ml Weißwein, trocken	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Rapsöl	1 TL Pfeffer, grün	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Schweinslende waschen, trocken tupfen, in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Nun die Butter hinzugeben und das Fleisch darin schwenken. Anschließend die Schweinslende vom Herd nehmen und im Ofen warm stellen. Die Frühlingszwiebel schräg in circa ein Zentimeter lange Stücke schneiden und im Bratensatz anschwitzen lassen. Das Mehl über die gebratenen Frühlingszwiebeln stäuben, etwas Sahne, den Kalbsfond und den Weißwein hinzu geben und das Ganze reduzieren lassen. Die Nektarinen pellen, die Kerne entfernen, schmale Spalten herausschneiden und zusammen mit dem grünen Pfeffer zur Soße geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln abgießen und zusammen mit der Schweinslende und der Soße auf Tellern anrichten.

Daniel Reißmann am 21. Dezember 2009