

Schweine-Lende mit Apfel-Senf-Soße und Ricotta-Gnocchi

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 250 g 2 EL Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln 1 Apfel 1 EL Butter
100 ml Schlagsahne 100 ml Apfelsaft 3 EL körniger Dijon-Senf
1 TL Mehl Zucker Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta 30 g Parmesan 2 EL Butter
1 Zitrone 1 Ei 60 g Weizenmehl
50 g Mehl 10-15 Salbeiblätter Salz
schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinelende von allen Seiten im Ganzen kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Anschluss im Ofen warmhalten.

Für die Gnocchi den Parmesan reiben und das Ei trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Zitrone waschen und ein wenig von der Zitronenschale abreiben. Den Ricotta, das Mehl, den Parmesan, den Zitronenabrieb und das Eigelb gut miteinander verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig dicke Rollen formen (etwas mehr als fingerdick) und diese mit etwas Mehl bestäuben. Zentimeterbreite Scheiben von den Rollen abschneiden und auf einem mit Mehl bestäubten Brett auslegen. Mit einer Gabel auf beiden Seiten jeweils die Stücke eindrücken. Die Gnocchi nacheinander ins siedende Salzwasser werfen und garen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Abseihen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Etwas von dem Grün zur Seite legen. Den Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Apfel zugeben und mitbraten. Das Ganze mit dem Apfelsaft und 75 Milliliter Wasser ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne und den Senf langsam einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

In einer Pfanne die Butter für die Gnocchi erhitzen und die Salbeiblätter zugeben. Die Gnocchi zugeben und schwenken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den geschwenkten Gnocchi und der Sauce auf Tellern anrichten und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Eva Minges am 23. März 2015