Schweinelende mit Pflaumen

4 Portionen

Zutaten

2 Schweinelenden (je ca 350 g), 600 g Pflaumen, 40 ml Zwetschgenwasser, 2 Esslöffel Butterschmalz, 400 ml Kalbsfond, 4 Esslöffel Creme fraiche, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Esslöffel Soßenbinder, 1 Teelöffel Chilipulver

discens, de

Zubereitung

- 1. die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen
- 2. das Bindegewebe von den Filets entfernen
- 3. Filets von allen Seiten scharf anbraten, dann salzen und pfeffern
- 4. das Zwetschgenwasser in der Suppenkelle anzünden und über das Fleisch geben
- 5. den Kalbsfond und die Pflaumen zugeben
- 6. alles zusammen im Backofen bei 160°C etwa 20 Minuten fertig garen
- 7. Filets und Pflaumen aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- 8. den Saft in der Pfanne mit der Creme fraiche und dem Soßenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken
- 9. Fleisch schräg anschneiden und mit den Pflaumen serviern, die Soße zureichen

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Kartoffelklöße, Nudeln