Lende mit Nektarinen

für 2 Personen

Zutaten

 $400~\rm g$ Lende, $200~\rm ml$ süße Sahne, 2 Esslöffel Butterschmalz, $200~\rm g$ Champignons, $100~\rm ml$ trockenen Weißwein, 3 Nektarinen, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel

Zubereitung

- 1. Pilze putzen, große halbieren
- 2. Nektarinen aufschneiden, Schale abziehen und grob würfeln
- 3. Pilze in eigenem Topf in einem halben Esslöffel Butterschmalz andünsten
- 4. Pilze mit der Hälfte des Weißweins ablöschen, dann die Hälfte der Sahne zugeben, wenig salzen und pfeffern, warmstellen
- 5. Lende salzen und pfeffern und in der Pfanne im restlichen Butterschmalz kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. Die Lende darf noch nicht gar sein!
- 6. mit restlichem Weißwein ablöschen
- 7. die Nektarinen dazugeben, Deckel auf die Pfanne und etwa 10 Minuten ziehen lassen
- 8. die Kunst ist es jetzt, die Nektarinen weich und die Lende nicht hart werden zu lassen ggf. die Lende wieder aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 9. wenn sich die Nektarinen beginnen aufzulösen, kommt die restliche Sahne und die ggf. ausgelagerten Lendenstücke in die Pfanne, salzen, pfeffern
- 10. jetzt kommen die Pilze dazu
- 11. falls die Soße zu dick geworden ist, kann mit Wein und/oder Sahne noch eine wenig verflüssigt werden
- 12. alles noch etwa 3 Minuten ziehen lassen

Zeitbedarf

insgesamt 1 Stunde

dazu paßt

Semmelknödel, Kartoffelgratin

