

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

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 servieren, die Soße zureichen

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Kartoffelklöße, Nudeln

