

Lende mit Nektarinen

für 2 Personen

Zutaten

400 g Lende, 200 ml süße Sahne, 2 Esslöffel Butterschmalz, 200 g Champignons, 100 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

