

Gefüllte Schweinelende nach Dr. von K.

Das ist ein tolles Gericht für Brunch oder ein leichtes Abendessen. Wir haben es das erste Mal bei Freunden in Hetlingen (ein Ort nahe Wedel in der Marsch) serviert bekommen.



Zubereitung der Farce

gehackte grüne Oliven ohne Stein

Pinienkerne

getrocknete Tomaten

Rosmarin mit etwas Olivenöl

vermengen

Vorbereitung Fleisch

Schweinefilet mit einem Stock aushöhlen
und Farce reinstopfen.

Das ganze dann in den Ofen 2 ½ Stunde bei 80 Grad
schmorenlassen.

Serviervorschlag

In kleine Medaillons zerschneiden und einen knackigen
Salat dazu reichen



Farce



Punktierung



Füllung

Ein Rezept von Dr. von K., aufgeschrieben von Hannelore + Peter Thomas