

**Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Schweinelendchen im Speckmantel  
Schweinelendchen im Speckmantel mit Senf-Sahne-Soße**

Schnell zubereitet für viele Personen ... lecker !

**Zutaten für 4 Portionen:**

600 g Schweinelende,  
12 Scheiben dünn geschnittener  
Bauchspeck ( Bacon ),  
6 EL Senf ( scharfer Dijon Senf ),  
12 Zahnstocher,  
4 cl Martini bianco,  
200 ml Sahne,  
2 Tomaten,  
1 Mozzarella ( 125 g ),  
getrockneter Basilikum,  
12 frische Basilikumblätter,  
Salz,  
3 EL Brat- und Frittieröl,  
1 Knoblauchzehe.



Rösti nach Grundrezept herstellen.

**Zubereitung:**

Für die Schweinelendchen im Speckmantel die Schweinelende in ca. 3 cm lange Scheiben schneiden (es sollten pro Schweinelende 12 Scheiben werden). Jede Scheibe mit einer Scheibe Bacon umwickeln und diesen mit einem Zahnstocher fest stecken. Die Schnittflächen großzügig mit Senf bestreichen. In einer großen Pfanne die Lendenscheiben bei mäßiger Temperatur anbraten, bis die Senf- Schicht leicht gebräunt ist. Die Lendenscheiben in einer feuerfesten Form auf die Schnittstelle stellen, je eine Scheibe Tomate darauf legen, mit Salz und getrocknetem Basilikum würzen. Je eine Scheibe Mozzarella darauf legen. Bei 160 ° C im Backofen mit Umluft 15 Min. garen, die letzten 5 Min. den Grill zuschalten.

**Zubereitung der Soße**

Die Knoblauchzehe abziehen und zerquetschen. Die Pfanne mit den Senfresten wieder heiß werden lassen. Die Knoblauchzehe anbraten. Mit dem Martini bianco ablöschen, etwas einkochen lassen. Die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Knoblauchzehe herausfischen. Die Soße kräftig mit Senf abschmecken.

**Anrichten :**

Auf vorgewärmten Tellern die Schweinelendchen im Speckmantel (je 3) stellen, Rösti daneben geben, Etwas Senf-Sahne-Soße dazu geben. Die Basilikumblättchen kurz vor dem Servieren auf die Lendchen geben. Sofort servieren, die Basilikumblättchen werden durch den heißen Käse schnell schwarz.

**Tipp :**

Anstatt Mozzarella verwenden Sie Roquefort - oder Gorgonzola Käse. Dann wird die Soße nicht mehr mit Senf nachgewürzt.