



Saltimbocca mit Pilz-Kräutersauce

Zutaten (für 4 Personen)

- Schweinerückensteaks
(doppelt geschnitten
als Schmetterling)
- 4 Blätter Mangold
(ersatzweise Spinat)
- 120 g Camembert
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Pflanzenöl
- 300 g Pilze
(Steinchampignons,
Kräutersaitlinge)
- 50 g gerauchter
Schweinebauch
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Senf
- 150 ml Sahne
- 100 ml Weisswein oder
Gemüsebrühe



Zubereitung

- Die Schweinerückensteaks leicht platt drücken, den Mangold waschen und die Stiele entfernen, kurz blanchieren.
- Den Camembert (lecker dazu ist der Bauerncamembert vom Organix, wenn mans bissl kräftig mag) in 4 gleichgroße Stücke schneiden.
- Die Steaks aufklappen und mit dem Mangold auslegen, den Camembert darauf verteilen. Zusammenklappen und mit einem Holzspieß verschließen.
- Außen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Zwiebel schälen und würfeln, den Schweinebauch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Steaks darin kurz scharf anbraten anschließend auf einen Teller geben und in den Ofen stellen. Den Schweinebauch in die Pfanne geben und anbraten, die Zwiebelwürfel hinzufügen und goldgelb braten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- Zu den Zwiebeln geben und andünsten.
- Mit dem Weisswein oder der Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren lassen. In der Zwischenzeit Petersilie und Schnittlauch waschen und fein schneiden.
- Die Sahne und den Senf in die Sauce rühren und die Kräuter hinzufügen. Noch kurz ziehen lassen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Saltimbocca servieren.

Dazu passen Nudeln und ein bunter Blattsalat.

Gutes Gelingen!

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.