

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Zitronen-Balsamico-Sauce

1000 g Kartoffeln

800 g Schweinefilet

200 g Schwarzwälder Schinken

3 - 4 Zwiebeln, gewürfelt

200 ml Schlagsahne oder Schmand

Saft von ½ Zitrone

2 – 3 EL frische Petersilie

2 – 3 EL Balsamico-Essig

2 – 3 EL Senf

Salz

Pfeffer

Das Schweinefilet waschen, in Scheiben schneiden und mit Pfeffer einreiben. Dann die Scheiben in Schwarzwälder Schinken einrollen und die Röllchen in eine Auflaufform geben.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen.

Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten, Sahne oder Schmand, Zitronensaft, Balsamico-Essig und Senf dazugeben. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Mischung über die Röllchen geben und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit der Petersilie garnieren.

Die gekochten Kartoffeln in Spalten schneiden und dekorativ dazu anrichten.