

# Zwetschentäschle im Speckmantel:

Ortenauer Art



Kuno Baumann, "Traube", Baden-Baden-Neuweier  
Foto: OGM

Zutaten für 4 Personen: 4 Schweinefilets á 160 g, 8 Zwetschen, 4 Scheiben geräucherter Schinken, 1 Stange Lauch, 100 g flüssige Sahne  
Zutaten für die Marinade: 4 cl Zwetschenwasser, 50 g Zucker, 2 cl Cassis, Zimt

Zubereitung:

Beim Kauf in die Schweinefilets vom Metzger kleine Taschen schneiden lassen. Zucker in einem Topf langsam karamellisieren lassen, die entsteinten und halbierten Zwetschen zugeben, mit Zwetschenwasser und Cassis ablöschen, mit Zimt würzen und ca. 2 min. abkühlen lassen. Nun die Zwetschen in die vorbereiteten Schweinefilets füllen, mit Speck umwickeln, in der Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° C ca. 7 min. garen. In der Zwischenzeit Lauch waschen, halbieren, in kleine Streifen schneiden und im Topf mit ein wenig Butter angehen lassen. Lauch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Sahne ablöschen, und ca. 10 min. garen.

Anrichten:

Lauch in die Mitte, die Zwetschentäschle außenrum garnieren. Sehr schön als Beilage Sesamschupfnudeln!

Zwetsche ist übrigens nicht gleich Zwetsche. Es gibt mehrere Sorten. Die spätreifende Hauszwetsche eignet sich zum Beispiel neben dem Frischverzehr bestens zum backen, kochen oder einmachen. Sie bildet den Abschluss einer langen Erntezeit. Ein wichtiges Anbaugebiet ist Mittelbaden. Insbesondere vom Obstgroßmarkt Oberkirch, OGM, werden mehrere Sorten erfolgreich kultiviert.