Schweinefilet „Saltimbocca“

Zutaten für 4 Personen

200 g Mozzarella	in 12 dünne Scheiben schneiden.
6 Scheiben Serranoschinken	längs halbieren.
12 Salbeiblätter	waschen und kurz mit der Hand zusammendrücken.
600 - 700 g Schweinefilet	waschen, trockentupfen und in 24 gleichdicke Scheiben schneiden. Anschließend die Filetscheiben mit der Hand etwas flach drücken. Mit
Salz und Pfeffer	würzen, jeweils eine Scheibe Mozzarella zwischen zwei Filetscheiben legen, mit je einem Salbeiblatt belegen und mit je ½ Scheibe Serranoschinken umwickeln.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und die Filetpäckchen darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
150 g Crème fraîche	
300 ml Milch	und
3 - 4 TL Pesto Genovese	ins heiße Bratfett rühren, erwärmen und mit
Salz und Pfeffer	sowie
2 - 3 TL Zitronensaft	abschmecken. Die Filetpäckchen zurück in die Soße geben und servieren.

Dazu schmecken sehr gut Tomatenklößchen, Kroketten oder Bandnudeln

Fleisch: Schwein