

## Das Lieblingsgericht von...

Diese Woche: Oliver Reitz,  
Wirtschaftsförderer für den Landkreis Miesbach

**Zutaten**  
(für vier Personen)

zwei bis drei  
Schweinelendchen  
Kräutersenf  
geräucherter  
Schinken  
zwei Becher  
Schlagsahne  
je 200g Sahne-  
schmelzkäse und  
Kräuterschmelzkäse

**Zubereitung:**

Das Fleisch in dau-  
mendicke Scheiben  
schneiden, beherzt  
von beiden Seiten  
mit Kräutersenf bestrei-  
chen und mit je einer  
Scheibe geräucherten  
Schinken umwickeln. Die  
umwickelten Scheiben ne-  
beneinander in eine Auf-  
lauform oder einen Bra-  
tentopf setzen, um sie im  
Backofen 30 Minuten bei  
200 Grad zu garen. In der  
Zwischenzeit den Käse in  
der Sahne schmelzen



**Schweinelendchen  
im Schinkenmantel**

(nicht kochen). Nach Ende  
der Garzeit die Käsesauce  
über das Fleisch gießen  
und erneut 20 bis 30 Mi-  
nuten bei 200 Grad im  
Ofen backen. Dazu passen  
Kartoffeln oder Krokette-  
n sowie Erbsen und Möhren  
oder ein knackiger Salat.  
**Und sonst noch:** „Ich bin  
ein Hobby-Koch, der etwa  
20 Kochbücher besitzt, der

auch gern  
neue Rezepte  
ausprobiert.  
Allerdings  
muss ich da-  
bei immer ein  
Bild sehen,  
um mir das  
Gericht vor-  
stellen zu kön-  
nen. Wichtig  
ist es für mich,  
dass es einfach  
zuzubereiten  
ist, lecker  
schmeckt und  
ich muss auch  
satt werden.  
Wählerisch bin  
ich eigentlich  
nicht und mag es gut bür-  
gerlich, westfälisch, wo ich  
herkomme, bayerisch,  
aber auch die griechische  
Küche. Auf mein Lieb-  
lingsgericht kam ich vor  
rund sieben Jahren im  
Fernsehen, wo ich auf der  
Webseite von WDR II die  
Schweinelendchen ent-  
deckte.“ > ge