

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Schweinelende, im Ganzen gebraten, mit Austernpilzsoße und Emmerreis mit Kürbistreifen

für 4 Personen:

| | |
|--------|--|
| 600 g | Schweinelende (von Tieren aus tiergerechter Haltung) |
| 1 Bund | Kräuter (Salbei, Petersilie, Majoran, Kerbel), grob gehackt |
| 1 Bund | Schnittlauch, gehackt (8 Stängel nicht hacken) |
| 150 g | Austernpilze, gewaschen und in gleich große Stücke geschnitten |
| 50 g | Zwiebeln, gewürfelt |
| 100 g | Kartoffeln, gewürfelt |
| 600 ml | Gemüsebrühe (1 x 100 ml, 1 x 500 ml) |
| 100 g | Bio-Schmand |
| 250 g | Emmer |
| 50 g | Butter |
| 100 g | Kürbistreifen (alternativ: Kürbisraspeln) |
| 12 | Cocktailtomaten |
| | Meersalz, Ysop, Galgant, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

Den Emmer wie Reis zusammen mit 500 ml Gemüsebrühe kochen und zum Schluss etwas Butter zugeben. Die Kartoffeln in 100 ml Gemüsebrühe weich kochen und anschließend zusammen mit der Brühe pürieren. Die Schweinelende im Ganzen in einer großen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Galgant würzen. Anschließend in der Kräutermischung rollen, bis alle Kräuter an der Lende anhaften. Im Backofen bei 120 °C Heißluft ca. 15-20 Min. fertig garen. Währenddessen die Zwiebeln in einem Kochtopf in Butter glasig angehen lassen, die Austernpilze zugeben, mit anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Galgant und Ysop würzen. Die Kartoffelmasse und den Schmand zugeben, kurz aufkochen, ggfs. nachwürzen und den gehackten Schnittlauch zugeben.

Den Emmer in eine Kaffeetasse drücken und auf die Teller stürzen. Die Austernpilze daneben anrichten und die in Scheiben geschnittene Schweinelende auf die Pilze legen. Jeweils zwei Stängel Schnittlauch verknoten und die Cocktailtomaten quer halbieren. Damit die Teller garnieren.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen