

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Schweinelende, im Ganzen gebraten, mit Kräuter-Salbei-Rahm und Mangoldnudeln

für 4 Personen:

1,8 kg	Schweinefleisch (von Tieren aus tiergerechter Haltung)
250 g	Tagliatelle
150 g	Mangold, in Streifen geschnitten
1 Bund	gemischte Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, ...)
1 Bund	Salbei
1	kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
50 g	Cocktailtomaten
200 ml	Sahne
1 l	Bratensoße (Instant oder selbst gekocht)
250 ml	Roséwein
	Ur- oder Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle
	Raps- oder Chiliöl
20 g	Butter
2 EL	mittelscharfer Senf
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Speisestärke

Den Backofen (inkl. Gitter) auf 80 °C vorheizen. Die vorbereitete Schweinelende trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Eine Bratpfanne erhitzen, das Öl hinein geben und die Lende darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Minuten rundherum (auch an den Enden) anbraten. Die Lende auf das Gitter umsetzen und ca. 1,5 Stunden im Ofen bei ca. 80-90 °C (Umluft) saftig garen.

In der Pfanne die Zwiebeln auf dem Bratensatz anbraten. Das Tomatenmark einrühren und 3 Minuten braten. Mit etwas Roséwein ablöschen, die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, den Vorgang zweimal wiederholen. Dann die Bratensoße dazu gießen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, die Soße damit binden und 5 Minuten kochen. Die Sahne in die Soße einrühren, 3 Minuten sämig einkochen lassen.

Tagliatelle al dente kochen. Mangoldstreifen in einer Pfanne mit Butter 2 Minuten anbraten und würzen.

Die Kräuter und die Hälfte des Salbeis kurz vor dem Servieren unter die Rahmsoße geben.

Tagliatelle mit den Mangoldstreifen mischen und auf Tellern anrichten, Schweinelendenscheiben auf die Mangoldnudeln legen, Soße dazu geben und mit Salbeiblättern und nach Wunsch Kirschtomaten garnieren.