

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten

für 8 Personen

1Stk (ca. 1500g) Schweinsnierstück
60g Dörrpflaumen
60g Dörrapfel
60g Dörraprikosen
20g Baumnusskerne
15g Gewürzmischung für Fleisch
Rapsöl
180g Mignon
(Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebel
geschnitten in Mittelgrosse Würfel)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei
200g Weisswein
600g Kalbsfond
100g Madeira
Salz / Pfeffer

Die Dörrfrüchte halbieren oder vierteln und mit den Baumnusskernen vermischen.

Das Schweinsnierstück mit einem langen, spitzen Tranchiermesser längs in der Mitte durchstossen.

Die entstandene Öffnung satt mit den Früchten und Nüssen füllen.

Das gefüllte Schweinnierstück binden.

Das Fleisch würzen und in einer grossen Pfanne rundherum gut anbraten,

Das Fleisch in den vorgeheizten Ofen 160°C schieben und mit einer Kernsonde auf 65°C backen.

In der schon benutzen Pfanne das Gemüse anrösten und die Kräuter dazu geben.

Mit Weisswein ablöschen und ihn bis zur Hälfte einkochen lassen.

Nun mit dem Kalbsfond auffüllen und leicht für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und den Madeira hinzugeben.

Die Sauce abschmecken und evt. Mit ein wenig Maizena abbinden.

Den Braten aus dem Ofen nehmen und die Schnur entfernen. Entweder Servieren oder im Rechaud bei 80°C abstehen lassen bis zum servieren.