

REZEPT

Schweinelende

an Rotwein-Buttersauce mit süßem Meerrettich-Senf

ZUTATEN

- 1 Schweinefilet
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 0,2 l Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 3 Nelken
- 3 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 100 g Butter
- 4 EL Schamel Meerrettich-Senf süß

ZUBEREITUNG

Das Filet trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz leicht anbraten, bis die Poren geschlossen sind. Im Ofen bei 200 Grad für sechs Minuten weitergaren und dann bei 80 Grad 30 Minuten ruhen lassen. Die Lende ist dann innen noch leicht rosa, aber nicht mehr blutig.

In der Zwischenzeit den Rotwein mit den zerdrückten Kräutern aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren lassen und abpassieren.

Anschließend mit dem Zauberstab die klein geschnittene, kalte Butter untermischen.

Alles zusammen mit dem süßen Meerrettich-Senf anrichten, dazu reicht man z.B. Salzkartoffeln.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
