Rezept

Lende mit Kräuterkruste

Ein Rezept von Lende mit Kräuterkruste, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	Schweinelende
	Pfeffer
2 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Bärlauch, Petersilie, Thymian und Rosmarin)
1	frisches Eiweiß
	Salz
2 EL	Öl
1	Knoblauchzehe
3 EL	Pinienkerne
3 EL	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und im Öl in einer Pfanne rundherum (auch an den Enden) 6-7 Min. anbraten. In die Form setzen und 2 Std. im Ofen garen.

2. 10 Min. vor Ende der Garzeit Kräuter waschen und trockenschütteln, Blätter und Nadeln abzupfen. Knoblauch schälen und mit Kräutern und Pinienkernen im Mixer mittelfein zerkleinern. Eiweiß leicht verschlagen. Kräutermischung und Semmelbrösel unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Braten herausnehmen, Ofentemperatur auf 220° erhöhen, Grill dazuschalten. Kräuterpaste auf dem Braten verteilen und fest andrücken. Kruste im Ofen in 5-6 Min. goldbraun grillen.