Rezept

Schweinelende mit Orangen-Senf-Sauce

Ein Rezept von Schweinelende mit Orangen-Senf-Sauce, am 28.04.2024

Zutaten

	2,4 kg Schweinelende (ausgelöstes Kotelettstück mit Fettschicht)
	Pfeffer
8 EL	brauner Zucker (120 g)
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Orangenmarmelade
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 5 cm)
4	Orangen, davon 1 Bio-Orange
8 EL	körniger Dijon-Senf
	Salz
400 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)
150 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Haut der Schweinelende mit einigen Schnitten versehen, damit die Marinade besser eindringen kann. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Bio-Orange heiß waschen, die Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Die Bio-Orange und die übrigen Orangen auspressen, den Saft beiseitestellen. Ingwer und Orangenzesten mit 1 TL frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, 2 EL Senf und 2 EL Zucker verrühren und den Braten damit einreiben. Bei Zimmertemperatur zugedeckt 1 Std. durchziehen lassen.

2. Die Schweinelende trocken tupfen und rundherum kräftig salzen. Einen großen Bräter erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. rundherum anbraten (die Hitze gut dosieren, damit der Zucker zwar karamellisiert, aber nicht schwarz und bitter wird!). Mit der Hälfte des Orangensafts und der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen, den übrigen Zucker und den übrigen Senf einrühren. Den Braten zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Min. schmoren lassen. Den Braten wenden, den übrigen Orangensaft und Gemüsefond angießen und ca. 45 Min zugedeckt weitergaren.

3. Den Braten herausheben und in Alufolie gewickelt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Sauce im Bräter aufkochen, Orangenmarmelade und Crème fraîche einrühren und bei starker Hitze 8-10 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Orangen-Senf-Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Brokkoli und Kartoffelgratin sowie ein leichter Rotwein.