

Rezept

Florentiner Schweinebraten mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Florentiner Schweinebraten mit Kartoffelsalat, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Schweinelende (ausgelöstes Kotelettstück)	Salz
Pfeffer	3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	4 Zweige frischer Rosmarin
4 Zweige frischer Thymian	1/2 Bund Oregano
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken
800 g fest kochende Kartoffeln	Salz
6 eingelegte getrocknete Tomaten + 4 EL Einlegeöl	100 ml Gemüsebrühe (Instant)
Pfeffer (nach Belieben)	2-3 EL Weißweinessig
1 Bund Rucola	80 g schwarze Oliven
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch von Haut und Fettschicht befreien und rundherum mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren. Das Fleisch damit einreiben. Die Kräuterzweige waschen und trocken schütteln. Die Zweige um die Schweinelende legen und mit dem Küchengarn festbinden.
2. Den Braten in einen Bräter legen, 1/8 l Wasser angießen, das Lorbeerblatt und die Nelken dazugeben. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. braten, dabei zweimal wenden. Am Ende soll die Flüssigkeit vollständig verdampft sein.
3. Inzwischen die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und in ca. 25 Min. weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Noch warm pellen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und leicht salzen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Gemüsebrühe erhitzen, 2 EL Essig und das Tomaten-Einlegeöl unterrühren und nach Belieben pfeffern. Über die Kartoffeln gießen. Tomatenstreifen und Oliven untermischen und 30 Min. durchziehen lassen.
4. Den Braten herausheben und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Den Rucola waschen und trocken schütteln, die groben Stiele entfernen, die Blätter kleiner zupfen. Den Kartoffelsalat noch einmal mit Salz und Essig abschmecken (die Kartoffeln absorbieren viel Würze) und den Rucola unterheben. Küchengarn und Kräuter vom Fleisch entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelsalat servieren.