

Rezept

Gefüllte Schweinelende

Ein Rezept von Gefüllte Schweinelende, am 09.06.2026

Zutaten

50 g getrocknete Aprikosen	150 g gehäutete Mandeln
6 Knoblauchzehen	Salz
1 kg Schweinelende (ausgelöstes Kotelettstück)	Cayennepfeffer
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
100 ml Sherry (medium; wahlweise frisch gepresster Orangensaft)	400 ml Kalbsfond (aus dem Glas; ersatzweise Instant-Geflügelbrühe)
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelsamen	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen 1 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen und sehr fein würfeln. Die Mandeln in einer Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren goldbraun rösten und abkühlen lassen.
2. 15 geröstete Mandeln beiseite legen, den Rest in den Mörser geben. Die Knoblauchzehen schälen, 1 Zehe beiseite legen, die übrigen grob zerkleinern und in den Mörser dazugeben. Mit 1 Prise Salz mittelfein zerstoßen, die Aprikosen untermischen.
3. Das Fleisch mit einem scharfen Messer tief einschneiden und auseinander klappen. Innen und außen kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Aprikosen-Mandel-Mischung darauf verteilen, dabei einen Rand lassen. Die Schweinelende über der Füllung zusammenklappen und mit Küchengarn zusammenbinden.
4. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die gefüllte Lende darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. sorgfältig von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Zwiebel darum herum verteilen, 2 Min. mitbraten. Den Sherry über das Fleisch gießen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. braten.
5. Die Schweinelende wenden, die Hälfte des Fonds angießen und weitere 15 Min. braten. Noch einmal wenden, den restlichen Fond dazugeben und das Fleisch in 15-20 Min. fertig braten. Wenn sich das Fleisch bei sanftem Fingerdruck fest anfühlt und sich nicht mehr eindrücken lässt, ist es gar.
6. Inzwischen die beiseite gelegten Mandeln und die übrige Knoblauchzehe mit dem Kreuzkümmel und je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer im Mörser fein zerstoßen.
7. Das gegarte Fleisch herausheben und zugedeckt 5 Min. ruhen lassen. Den Bräter wieder auf den Herd stellen und den Bratenfond aufkochen lassen. Die Mandelmischung dazugeben und 3 Min. unter Rühren einkochen lassen. Die Sauce in eine vorgewärmte Sauciere füllen.

8. Das Küchengarn aufschneiden und entfernen. Die Schweinelende in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.