

Rezept

Gefüllte Lende mit Aprikosen

Ein Rezept von Gefüllte Lende mit Aprikosen, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Mandelstifte	2 Knoblauchzehen
100 g getrocknete Aprikosen	1 kg Schweinelende
Salz	2 EL Öl
2 Bund Frühlingszwiebeln	500 g Aprikosen
150 ml Kalbsfond (Glas)	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Mandeln rösten. Knoblauch schälen, hacken. Beides grob zerstoßen. Getrocknete Aprikosen würfeln.
2. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch zum Füllen spiralförmig einschneiden, von beiden Seiten salzen und zum Füllen auslegen. Mandelmischung und Aprikosenwürfelchen darauf verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zu einer Rolle binden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum bei starker Hitze in 6-7 Min. goldbraun anbraten. Fleisch in die Form setzen und 2 Std. 30 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen.
4. 25 Min. vor Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Grün kürzen. Zwiebeln ganz lassen. Aprikosen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden.
5. Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3 Min. unter Wenden braten, Aprikosen 2 Min. mitbraten. Den Fond angießen und 2-3 Min. köcheln lassen.
6. Die Lende herausnehmen, in Scheiben schneiden. Saft aus der Form unter die Sauce mischen. Den Braten mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.