

Schweinesteaks mit Senfkruste

Ein einfaches Gericht, das sich als Abend-Snack vor dem Fernseher eignet.

Ich bilde mit Semmelbrösel, Senf, etwas Knoblauch und Zwiebeln eine Paste, die ich relativ dick auf die Schweinesteaks auftrage und sie damit brate.

Mein Rat: Nachdem man die Steaks herausgenommen hat, kann man die Röststoffe, die sich am Pfannenboden bilden, mit etwas Weißwein ablöschen und damit ein Sößchen. bilden. Gibt man dann eine Beilage wie Pasta, Kartoffeln oder Gemüse zu den Steaks dazu, kann man eine komplette Mahlzeit damit servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:3]

Schweinesteak mit Spiegelei



Snack am Abend

Ein kleiner, schnell zubereiteter Abend-Snack.

Ein Schweinesteak. Darauf ein Spiegelei. Darüber gestreut frisch gemahlener Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinesteak
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Einen Eierring in die Pfanne stellen. Ein Ei aufschlagen und in den Eierring geben. In den Platz neben dem Eierring das Steak geben. Ei und Steak etwa 2–3 Minuten braten, das Steak einmal wenden. Beides salzen und pfeffern.

Steak herausnehmen und auf einen Teller geben. Spiegelei darüber legen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren.

Schweinefleisch mit Gemüse und Mi-Nudeln



Lecker und würzig

Ein asiatisches Gericht, zubereitet im Wok. Aus Ermangelung von Reis mit chinesischen Mi-Nudeln zubereitet.

An Gemüse gebe ich in das Gericht, was der Kühlschrank so hergibt.

Brechbohnen und Rosenkohl gare ich als erstes, da sie zum einen am längsten zum Garen benötigen, zum anderen können ungegarte Brechbohnen Gesundheitsschäden hervorrufen, da sie ungegart leicht giftig sind.

Die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Schwarzer-Bohnen-Sauce.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes, würziges Gericht.

Mein Rat: Eigentlich sollte man ein asiatisches Gericht in Schalen mit Stäbchen anrichten und servieren. Da es aber auch ein Pasta-Gericht ist, kann man es auch in tiefen Nudel-Tellern anrichten.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweineschnitzel (à etwa 200 g)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- etwas frischer Ingwer
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Zucchini
- 6 Brechbohnen
- 16 Rosenkohl-Röschen
- 2 EL Fisch-Sauce
- 2 EL Schwarze-Bohnen-Sauce
- Öl
- 150 g Mi-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Übriges Gemüse putzen, eventuell schälen und grob zerkleinern. Schnitzel in kurze Streifen schneiden.

Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Zuerst Brechbohnen und Rosenkohl-Röschen einige Minuten pfannenrühren. Dann Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili-Schoten hinzugeben und ebenfalls einige Minuten pfannenrühren. Schließlich Schnitzel und Zucchini hinzugeben und ebenfalls nochmals einige Minuten pfannenrühren. Fisch-Sauce und Schwarze-Bohnen-Sauce hinzugeben. Mit einem Schuss Wasser ablöschen. Nudeln dazugeben, alles verrühren und noch kurz köcheln lassen. Sauce

abschmecken.

Gericht in zwei tiefe Nudel-Teller oder in Schalen mit Stäbchen geben und servieren.

Saueres Lüngerl mit Tortiglioni



Leckeres Lüngerl

Weil das Lüngerl so lecker war und es noch einiges davon übrig geblieben ist, gibt es diesmal das Lüngerl mit Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- [Rezept für Lüngerl](#)
- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Pasta 12 Min.

Lüngerln nach Rezept zubereiten.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig Lüngerl mit viel Sauce darüber geben und alternativ mit kleingewiegt Petersilie oder frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Saueres Lüngerl mit Semmelknödel



Leckeres Innereien-Ragout

Jetzt kann ich endlich einmal ein richtiges Lüngerl zubereiten, aus Schweinelunge und Schweineherz. Bisher hatte ich nur Lunge vorrätig, Herz fehlte mir. Dies habe ich jetzt nachgeholt und besorgt.

Die Semmelknödel bereite ich frisch zu. Und um den

Semmelknödel mehr Geschmack zu geben, lasse ich sie nicht in Wasser, sondern in Gemüsefond sieden. Und ich bereite gleich eine größere Menge zu, da man Semmelknödel gut einfrieren kann für weitere Zubereitungen. Die Semmelknödel gelingen wirklich sehr gut und sind sehr schmackhaft.

Die Sauce ist eine Mehlschwitze, verfeinert mit etwas Schmand. Man kann auch Sahne hinzugeben. Die Zitronenschale verleiht der Sauce eine fruchtige Note. Und es wird ein aromatische, dunkle, sehr schmackhafte Sauce.

Alles in allem ist es ein sehr rundes, schmackhaftes Ragout, bei dem die „Innereien“ gar nicht so sehr herausschmecken. Ich denke, ich werde es jetzt neben gebratenem Pansen und gebratener Leber zu meinem Lieblings-Innereien-Gericht zählen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 100 g Schweinelunge

Für die Marinade:

- 5 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Rotwein-Essig
- 250 ml Fleischfond

Für die Knödel (etwa 8–10 Stück):

- 1 Baguette (vertrocknet)
- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 1/2 Strauß Petersilie
- 4 Eier

- 6–10 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 2 l Gemüsefond

Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 4–5 Sardellen (Glas)
- 1 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Marinierzeit 1 Tag | Einweichzeit 3–4 Stdn.
| Garzeit 30 Min.

Für die Innereien:

Herz von Fett befreien. Bei der Lunge große Blutgefäße entfernen. Herz und Lunge in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann in feine Streifen schneiden.

Wacholderbeeren und Piment zerdrücken. Wacholderbeeren, Piment, Nelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben. Fond in einen Topf geben. Essig dazugeben. Gewürzsäckchen hinzugeben. Topf auf einer Herdplatte erhitzen und einmal aufkochen. Herz und Lunge in den Topf geben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für die Knödel:

Baguette in kleine Würfel zerteilen und in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, mit der Hand alles gut vermischen und

zerdrücken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zu den Baguettewürfeln geben.

Petersilie kleinwiegen. Ebenfalls zu den Baguettewürfeln geben.

Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.

Je nach Festigkeit der Knödelmasse Semmebrösel dazugeben. Gut vermischen und nochmals eine Stunde quellen lassen.

Fond in einem Topf erhitzen. Mit der Hand Knödel aus der Knödelmasse formen, in den nur noch siedenden Fond geben und 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben. Sechs Knödel für dieses Gericht verwenden. Restliche Knödel abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren.

Für die Sauce:

Herz und Lunge mit dem Sieb aus der Marinade herausheben. Gewürzsäckchen entfernen. Marinade aufbewahren.

Schale von der Zitrone abreiben. Sardellenfilets sehr fein hacken. Petersilie kleinwiegen

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Herz und Lunge ebenfalls hinzugeben und mit anraten. Herz, Lunge, Zwiebel und Knoblauch herausnehmen. Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und anbraten. Das Mehl soll dunkelbraun werden. Mit der Marinade ablöschen und alles gut verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Herz und Lunge dazugeben. Schmand hinzugeben. Zitronenschale und Sardellen hinzugeben. Alles verrühren, salzen und pfeffern und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Knödel nochmals im Fond erhitzen.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben. Großzügig von Herz

und Lunge mit der Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Herztatar



Alle Zutaten in einer Schüssel

Ein leckeres, rohes Gericht, das Herztatar eignet sich als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 2 TL Kapern (Glas)

- 4–5 Sardellenfilets (Glas)
- 1 Eigelb
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Herz von Fett und Sehnen befreien. Mit einem scharfen Messer in ganz kleine Stücke zerteilen oder einfach durch den Fleischwolf geben. In die Schüssel geben.

Sardellenfilets zerkleinern. Kapern ebenfalls zerkleinern. Beides in die Schüssel geben.

Restliche Zutaten hinzugeben. Kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermengen. Abschmecken. Auf einen großen Teller geben. Brot oder Schrippen dazugeben. Eventuell mit Butter servieren.

Sauce Béarnaise



Feine Sauce

Eine feine, edle Sauce.

Zutaten:

- 100 ml Weißwein
- 1/2 Bund Estragon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Schalotte
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 200 g Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Estragonblätter abzupfen und die übrig gebliebenen Stiele beiseite legen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter auf die Arbeitsplatte legen und Zimmertemperatur annehmen

lassen.

Weißwein in einem Topf erhitzen, Estragonstiele, Schalotte, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker dazugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Butter in eine Schale geben und in einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Eier auschlagen, Eiweiße in eine Schale geben und auch Eigelbe in eine Schale geben. Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schale geben, Eigelbe dazugeben und vermischen. In einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter tröpfchenweise untermischen, bis die Soße bindet.

Zum Schluss die Estragonblätter fein hacken und untermischen.

Schweinesteaks mit Sauce Béarnaise



Leckere Steaks

Zwei Steaks, mit einer leckeren Sauce verfeinert.

Zutaten:

- 2 Schweinesteaks (etwa 300 g)
- Butterschmalz

Für die Sauce Béarnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 10 Min.

Sauce Béarnaise in einem kleinen Topf erhitzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks auf jeweils beiden Seiten etwa zwei Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Auf einen Teller geben, großzügig von der Sauce Béarnaise darüber geben und servieren.

Schweinezunge mit Bandnudeln in Weißwein-Sauce



Leckeres Innereien-Gericht

Die Schweinezunge im Gemüsefond gegart, dann aufgeschnitten und kurz in Butter gebraten. Sie ist sehr zart und delikat. Dazu ein kleines Sößchen mit etwas Weißwein und Gewürzen.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Normalerweise entfernt man bei den gegarten Zungen die äußere, ledrige, feste Haut. Sind die Zungen aber ausreichend gegart, kann man sie eventuell an den Zungen dran lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinezungen (à etwa 200 g)
- 250 g Bandnudeln
- 500 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Zungen hineingeben und 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell die äußere, feste Haut der Zungen entfernen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren und abschmecken.

Pasta auf zwei Tellern anrichten. Zungenscheiben dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Schweinebäckchen-Topf



Leckere Bäckchen mit Gemüse

Schweinebäckchen zählen nicht direkt zu den Innereien, aber auch nicht zum normalen Muskelfleisch. Obwohl sie aus Muskelfleisch bestehen. Sie sind die Wangen eines Tiers. Sie sind Schmorfleisch, enthalten des öfteren Flechsen und sollten mindestens 1–2 Stunden geschmort werden.

Ich brate die Bäckchen kräftig in Butterschmalz an. Dann gebe ich diverses Gemüse hinzu. Und Tomatenmark und zwei ganze Flaschen Rotwein. Ich lasse die Bäckchen dann eine Stunde köcheln.

Das Ganze ergibt einen kräftigen Topf mit herrlich gegartem Fleisch, Gemüse und einer sehr aromatischen Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinebäckchen (etwa 400 g)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

- 1 grüner Paprika
- 2 orange Mini-Paprika
- 1 Zucchini
- 4 Stangenbohnen
- 4 braune Champignons
- 5–6 EL Tomatenmark
- 2 Flaschen Chianti
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Bäckchen auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Pilze putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerkleinern. Schalotten und Knoblauchzehen kleinschneiden, Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Bäckchen darin auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Es sollen sich kräftige Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in das Fett geben und anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Bäckchen wieder hinzugeben. Restliches Gemüse und Pilze hinzugeben. Mit dem Chianti ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Bäckchen und Gemüse auf zwei tiefe Teller verteilen und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Minutensteaks mit Champignons



Leckere Steaks mit Pilzen

Etwas wirklich sehr einfaches, das auch noch schnell zubereitet ist. Minutensteaks vom Schweinelachs. Zusammen mit einigen geviertelten Champignons.

Ein kleiner Snack für abends.

Zutaten für 1 Person:

- 400 g Schweinelachs (5 Minutensteaks)
- 3 weiße Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Champignons längs vierteln und längs halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons einige Minuten darin anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Steaks in die Pfanne geben und jeweils auf beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Herausnehmen, zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten



Niere mit Sößchen und Spalten

Ich brate die Niere auf beiden Seiten kross an. Dazu etwas Gemüse wie Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Niere soll nach dem Garen innen noch leicht rosé sein. Dann

zaubere ich ein kleines Sößchen mit Rotwein, die ich zum Ende der Garzeit stark reduziere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten. Da ich Bio-Kartoffeln verwende, frittiere ich die Spalten mit Schale.

Die wenige, stark reduzierte Sauce passt hervorragend zu den Kartoffelspalten.

Mein Rat: Wenn die Kartoffelspalten im siedenden Fett in der Friteuse oben schwimmen, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 große Kartoffeln
- 200 ml Chianti
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln halbieren und dann in Spalten schneiden

Niere auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Niere auf beiden Seiten jeweils kross anbraten. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen und dann die Sauce kräftig reduzieren.

Währenddessen Kartoffelpalten etwa 5 Minuten in der Friteuse frittieren. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und salzen.

Niere dazugeben. Rotweinsößchen mit Gemüse über der Niere verteilen. Servieren.

[nurkochen rezept="3384" portionen="1" titel="Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelpalten"]

Zungen-Suppe



Wohlschmeckende Suppe mit Zunge

Hier bereite ich eine leckere Suppe mit zuvor selbst zubereitetem Gemüsefond und einer Schweinezunge zu.

Ich hatte eigentlich vor, die Zunge zur Hälfte in die Suppe zu geben und zur Hälfte kalt und aufgeschnitten auf einige

Schrippen. Aber nachdem ich Fett und Sehnen und vor allem die harte Zungen-Haut entfernt habe, reicht eine Zunge gerade für eine Suppe.

Ich garniere die Suppe noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Gemüsefond
- 1 Schweinezunge (etwa 200 g)
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 35 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Zunge dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Zunge herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und ankühlen lassen.

Zunge von Fett und Sehnen befreien und harte Zungen-Haut abziehen. Zunge längs in zwei Teile schneiden, dann quer in dünne Scheiben. Petersilie kleinwiegeln.

Fond nochmals erhitzen und Zungen-Scheiben hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Suppe in einen tiefen Suppenteller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Salzkartoffeln



Niere, Kartoffeln, jedoch wenig Sauce

Da ich vor kurzem eine Schweinezunge mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereitet habe, bereite ich nun eine Schweineniere auf die gleiche Weise zu. Ich gebe der Niere ebenfalls 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft.

Dazu bereite ich in einem kleinen Topf auf dem Herd eine kleine Rotwein-Sauce zu.

Eigentlich hatte ich Reis als Beilage gewählt, da ich aber noch Salzkartoffeln übrig hatte, verwende ich diese als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Rotwein
- 2–3 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Std.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Niere in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Salzen und pfeffern. Ein wenig reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Niere auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Kartoffeln auf den Teller geben. Sauce über Niere und Kartoffeln verteilen. Servieren.

Schweinezunge in Kapern-Senf-Sauce mit Kartoffeln



Zunge rosé, Kartoffeln und wirklich viel Sauce

Eine Zunge wollte ich schon seit langem mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten. Ich gebe ihr 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft. Danach ist sie schön rosé.

Danach wird die Zunge in Scheiben aufgeschnitten. Wenn man Zunge kocht, kann man die feste Haut abziehen. Bei dieser Zubereitungsmethode ist dies schwierig, man muss die Haut auf dem Teller wegschneiden.

Während des Garens bereite ich ein Sößchen in einem kleinen Topf auf dem Herd zu. Ich kochte eine Senfsauce mit Kapern. Senf passt ja sehr gut zu Kapern, da er mit Essig zubereitet wird, und auch die Kapern sauer eingelegt sind. Und der Weißwein zum Ablöschen gibt ebenfalls noch Säure hinzu. Ein orange Peperoni sorgt noch für etwas Schärfe. Der Fleischsaft, der beim Garen der Zunge austritt, wird natürlich für die Sauce mit verwendet.

Als Beilage wähle ich Salzkartoffeln, die etwas neutral wirken.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit einer zarten Zunge und viel leckerer Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinezunge (200 g)
- 5–6 kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stunden

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Zunge in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Senf dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben. Verrühren und etwas reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Zunge auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Fleischsaft in die

Sauce geben und verrühren. Kartoffeln auf den Teller geben. Großzügig Sauce über Kartoffeln und Zunge verteilen. Servieren.

Schweinebraten in scharfer Birne-Mohn-Sauce mit Hörnchennudeln



Viel Sauce ...

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne-Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlenes Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.