



Kalter Schweinsbraten mit Kräuter-Senf-Crème und Chnoblivot

Ein Sommerteller mit fein aufgeschnittenem, magerem Schweinsbraten vom Nierstück. Gut auch, um aus einem Bratenrest ein kleines Vesperplättchen zu kreieren. Die Crème dazu basiert auf Sauerrahm, der mit nicht zu knapp pikantem Senf (Dijon) und reichlich italienischer Petersilie vermischt wird. Ein kleiner Schuss Calvados verleiht ihr das gewisse Etwas. Dazu passt Salat oder eingelegtes Gemüse: Tomaten, Kapernäpfel, grüne und schwarze Oliven. Dazu passt Chnoblivot ausgezeichnet.

Zutaten (1 Portion)

180g	Schweinsbraten vom Nierstück
40g	Sauerrahm
1	kleine handvoll italienische Petersilie
2-3Tl	Dijon-Senf
1Tl	Calvados
	Kräutersalz und Pfeffer
4-5	grüne Oliven
4-5	schwarze Oliven
2-3	eingelegte Tomaten
4-5	Kapernäpfel
	Ruccola

<i>Kapern sind die geschlossenen Blütenknospen, während Kapernäpfel die Früchte des Kapernstrauchs sind. Sie sind viel grösser und weisen im Innern zahlreiche, sehr kleine Kerne auf.</i>

Zubereitung

Sauerrahm in eine Schale geben. Petersilie nicht allzu fein hacken und zugeben. Senf und Calvados zugeben. Vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. 1/2

Stunde ziehen lassen.

Tipp: Die die Zugabe von 1/2TI Kurkuma verleiht der Crème einen kräftigeren, gelben Farbton.

Schweinsbraten möglichst dünn aufschneiden und fächerförmig auf einen Teller legen. (Glücklich ist, wer eine Schneidmaschine hat).

Kräuter-Senf-Crème dazugeben. Oliven, Tomaten und Kapern auf etwas Ruccola neben dem Braten anrichten.

Chnoblibrot:

20g Butter zimmerwarm werden lassen. Eine Knoblauchzehe dazupressen und mit ca. 1/3TI Kräutersalz würzen. Ein Brotscheibe damit bestreichen, darauf achten, dass auch die Ränder mit der Butter bedeckt sind. Ca. 10 Minuten im auf 200° vorgeheizten Ofen rösten bis das Chnoblibrot leichte Röstspuren zeigt.





