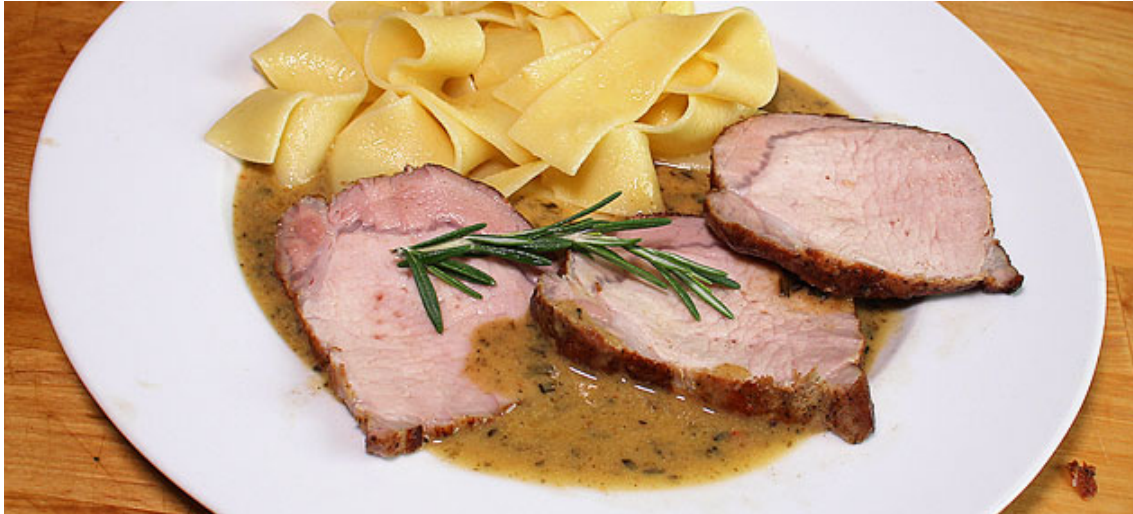




Schweinsbraten vom Nierstück mit Rosmarin-Knoblauchsauce

Ein unkomplizierter Schmaus, der wunderbar schmeckt: Eine Sauce mit reichlich Rosmarin, Knoblauch und wenig Peperoncino, der für etwas Pepp sorgt, passt ausgezeichnet zum hellen Schweinefleisch. Das Nierstück ist sehr zart und nur leicht marmoriert, es muss aber schonend zubereitet werden: Bei 80° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 58° gegart, wird das Fleisch leicht rosa und bleibt dabei schön saftig.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Nierstück
2	Zweige frischer Rosmarin
3	Knoblauchzehen
1/2	kleiner Peperoncino
1dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
40g	Sauerrahm
2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Nierstück 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich ringsum salzen und pfeffern und mit Senf einreiben.

Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und grob hacken. Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu schmalen Streifen schneiden.

Ofen auf 80° vorheizen

Nierstück ringsum in reichlich Bratbutter anbraten, auf einen Teller legen, Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben. Garen bis zu einer Kerntemperatur von 58°. Das dauert ca. 1 1/2 Stunden.

Rosmarin, Knoblauch und Peperoncino in der gleichen Pfanne bei reduzierter Temperatur ca. 2-3 Minuten dünsten. Bouillon und Weisswein dazugießen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Sauce in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Sauce in ein Pfännchen geben und warmhalten bis der Braten fast gar ist.

Sauerrahm in die Sauce einrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Nierstück aufschneiden, auf heißen Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.



