

Schweinerücken am Stück gebraten mit „Schweinebraten-Aroma“

Für 2 Personen

ZUTATEN

1 Bund Blattpetersilie	Salz
1 Knoblauchzehe	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Zitrone (Bioprodukt)	1 EL Butterschmalz
1 EL scharfer Senf	2 EL Butter
1 TL getrockneter Majoran	½ TL Kümmelsamen
etwas frisch gemahlener Kümmel	1 TL brauner Zucker
400 g Schweinerücken (am Stück)	

ZUBEREITUNG

Die Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, 3 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken, anschließend ausdrücken und grob schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken, dann mit der fein geriebenen Schale und dem Saft der Zitrone, dem Senf, dem Majoran und dem gemahlenden Kümmel vermengen. Diese Mischung mit der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Oberseite des Schweinerückens mit einem langen, scharfen, spitzen Messer 8 Taschen von ca. 2 cm Breite und 5 cm Tiefe schneiden.

Die Petersilienpaste vollständig und zu gleichen Teilen in die 8 Taschen füllen.

Den Schweinerücken rundherum salzen und pfeffern.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Schweinerücken darin von allen Seiten anbraten. Den Schweinerücken dann auf ein Backgitter setzen und auf der mittleren Schiene im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze) etwa 40 Minuten auf eine Kerntemperatur von 62 °C garen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Kümmelsamen hineingeben und den gegarten Schweinerücken darin von allen Seiten 2 Minuten anbraten. Das Fleisch dabei immer wieder wenden und mit der Kümmelbutter beträufeln.

Den braunen Zucker über das Fleisch streuen und rundum karamellisieren.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fleisch 1 – 2 Minuten ruhen lassen, dann in 4 gleiche Tranchen schneiden und servieren.

Guten Appetit!