Schweinebraten (glasiert)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: 17.1.2018

Creation:Ruedi Wegmann

Zutaten: für 4 Personen

1 EL Pfeffer grün, eingelegt
2 Knoblauchzehen
1 Bd. Oregano
3 EL Aprikosenkonfitüre (1)
0.5 dl Sherry trocken (1)
0.5 EL Senf
2 EL Olivenöl
800 g Schweinsbraten vom Hals
1 Zwiebel
1 Rüebli
1 St. Lauch
2 dl Rindsbouillon
2 dl Sherry trocken (2)
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Crème fraîche
1 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Den grünen Pfeffer in ein Siebchen geben, warm spülen, abtropfen lassen und grob zerdrücken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Oreganoblättchen von den Stielen zupfen und ebenfalls hacken. Alle diese Zutaten mit Aprikosenkonfitüre (1), Sherry (1), Senf und Olivenöl mischen. Den Braten dick damit bestreichen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens ½ Stunde marinieren lassen.
Für die Bratengarnitur die Zwiebel schälen und halbieren. Das Rübli schälen und der Länge nach vierteln. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren und in 10 cm lange Stücke schneiden.
Den Ofen auf 230 ° C vorheizen. Bouillon und Sherry (2) mischen. Die Marinade grob vom Fleisch streifen und beiseitestellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Den Braten in eine ofenfeste Form geben und im 230 ° C heissen Ofen auf der untersten Rille 30 Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf 180 ° C reduzieren. Das Fleisch wieder mit Marinade bestreichen, etwa ¼ der Flüssigkeit dazugiessen und die Bratengarnitur dazulegen. Den Braten bei 180 ° C 1 Stunde braten, dabei immer wieder mit etwas Flüssigkeit begiessen, bis diese aufgebraucht ist. Während der letzten halben Stunde das Fleisch mit der Bratenflüssigkeit begiessen.
Nach Ablauf der Garzeit den Braten aus dem Ofen nehmen. Bratenjus und -garnitur durch ein Sieb passieren. Den Braten im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.
Inzwischen den Bratenjus, ½ Zwiebel von der Bratengarnitur, Crème fraîche sowie Aprikosenkonfitüre (2) im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce in eine kleine Pfanne geben und so lange kochen lassen, bis sie sämig bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Braten aus dem Ofen nehmen, in 1 cm dicke Tranchen schneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren. Die Sauce separat dazu servieren.