

Mariniertes Schweinsgeschnetzeltes an Pfefferbuttersauce



Zubereitung

Für 4 Personen

1. Für die Marinade das Olivenöl in eine Schüssel geben. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und beifügen. Die Lorbeerblätter mit einer Schere den Rändern entlang einschneiden und ebenfalls zum Öl geben. Die Knoblauchzehen schälen, in feine Scheibchen schneiden und beifügen. Schwarze Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser oder mit dem Wallholz zerstoßen und begeben. Alles gut verrühren.

2. Das Geschnetzelte mit der Marinade gut mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

3. Inzwischen für die Pfefferbuttersauce in einem kleinen Schüsselchen den Zitronensaft und das Mehl mischen. Die weiche Butter sowie etwas Salz beifügen. Die Pfefferkörner in einem Siebchen warm abspülen, dann im Mörser oder mit dem Wallholz grob zerdrücken. Zur Butter geben und alles gut mischen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Zutaten

1 dl Olivenöl
8 Stück Thymianzweige
2 Stück Lorbeerblätter, frisch
2 Stück Knoblauchzehen
10 Stück Pfefferkörner, schwarz
5 Stück Wacholderbeeren
600 g Schweinefleisch, geschnetzelt

Pfefferbuttersauce

1 Esslöffel Zitronensaft
0.5 Teelöffel Mehl
60 g Butter, weich
Salz
2 Teelöffel Pfefferkörner, gehäuft, eingelegte grüne
0.5 dl Sherry, trocken, oder weisser Portwein
0.5 dl Vollrahm

4. Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Das Geschnetzelte aus der Marinade nehmen, salzen und in 2 Portionen ohne weitere Fettzugabe auf der ersten Seite gut 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch etwa 45 Sekunden scharf braten. Auf einer Platte zugedeckt warm halten.

5. Den Bratensatz mit Sherry oder Portwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Dann die Pfefferbutter beifügen, aufschäumen lassen und sofort den Rahm dazugiessen, damit die Sauce leicht bindet. Wenn nötig nachwürzen. Über das Fleisch verteilen und dieses sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch die für die Pfefferbutter 40 g Butter sowie zum Fertigstellen der Sauce 1/2 dl Sherry oder Portwein verwenden.