

Karamellisierte Schweinelende mit Birne und Rucola

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Schweinelende, pariert
Olivenöl zum Bestreichen
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 ml weißer Balsamico Essig
2 EL feiner Zucker
Schale von ½ Zitronen
14 Salbeiblätter

1 Bund Rucola
1 aromatische, saftige Birne
Zitronensaft
gehobelter Parmesankäse
helles Balsamico Dressing

Fleisch salzen, pfeffern und mit Olivenöl einreiben
In der heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, anschließend herausnehmen.
Essig, Zucker, Zitronenschale und Salbei in die Pfanne geben, aufkochen und
sirupartig einköcheln lassen. Fleisch in eine feuerfeste Form legen und mit der
Flüssigkeit übergießen.
Im Backofen bei Ober/Unterhitze bei ca.100° C fertig garen.

Birne schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
Rucola mit Birne und Balsamicodressing anrichten und gemeinsam mit der Lende
servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln oder ein frisches Pane Filone!

Tipp: Das Fleisch schmeckt auch kalt sehr gut und kann z.B. als Aufschnitt zu
Antipasti serviert werden.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 - 13 Uhr
Mi & Do: 9 - 13 Uhr
 15 - 18 Uhr
Fr: 9 - 18 Uhr
Sa: 9 - 13 Uhr

ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten
Mainzer Straße 180
55124 Mainz-Gonsenheim
Telefon: 06131 - 44198
Fax: 06134 - 44155
kontakt@kraeuterundgarten.de
www.kraeuterundgarten.de