

Marinierter Schweinebraten

Zutaten für 6 Portionen:

1,5 kg Schweinebraten

Salz , frisch gemahlener Pfeffer

3 Bio-Orangen

0,5 frische junge Knoblauchzweifel (oder 2-3 getrocknete Knoblauchzehen)

1 Zweig Rosmarin, 2 TL Senf (grobkörnig)

3 EL Olivenöl, 200 Gramm schwarze Oliven (entsteint)

2,5 EL Orangenmarmelade

0,25 Liter Sherry (medium)

100 Gramm Landrahm

Zubereitung:

Fleisch abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, in einen Gefrierbeutel legen.

2 Orangen auspressen. Die Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Orangensaft, Senf, Rosmarin und Knoblauchscheiben mischen und zum Fleisch geben. Den Beutel verschließen und dann über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Den Beutel eventuell einmal drehen, damit das Fleisch gleichmäßig mariniert wird.

Am nächsten Tag das Fleisch herausnehmen und die Marinade aufheben. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch mit Küchentrepp trocken tupfen und im heißen Öl rundherum braun anbraten. Die Orangenmarmelade auf das Fleisch streichen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und zum Braten geben. Zugedeckt ca. 1 Stunde 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Zwischendurch etwas Sherry drüber gießen. Die Oliven abtropfen lassen. Die letzte Orange heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Oliven und Orangenscheiben in den Bratensud geben und alles noch etwa 10 Minuten schmoren.

Den Schweinebraten aus dem Bratensud nehmen und warm halten. Restlichen Sherry und Sahne zum Bratensud geben und mit Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Orangenscheiben und Oliven auf einer Platte anrichten. Mit etwas Soße überziehen. Restliche Soße extra dazu reichen. Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln und ein frischer Salat.

Guten Appetit!

