

Schweinelende mit Maronenpüree – von Menti Goudouri

Zutaten Schweinelende (4 Personen)

1 kg Schweinelende
15 ml Olivenöl
85 ml süßer Rotwein
65 ml Balsamicoessig
65 ml Cognac
250 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
Thymian
Trockenfrüchte (Pflaumen, Aprikosen)

Zutaten Maronenpüree

1,5 kg Maronen
250 ml Rinderbrühe
250 ml Milch
1 Prise Muskatnuss
1 EL Butter

Zubereitung Schweinelende

Die Schweinelenden alle 4 cm mit einer Backschnur abbinden. Die Lenden in Medaillons schneiden. Durch die Schnur behält jedes Stück während des Kochens seine Form. Olivenöl in einer tiefen beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen und bei starker Hitze für 3 bis 4 Min. auf jeder Seite scharf anbraten. Die getrockneten Früchte hinzufügen und kurz anschwitzen. Das Ganze mit Wein, Balsamico und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeiten 2 Minuten lang verdampfen lassen. Anschließend die Brühe und den Thymian hinzufügen und vorsichtig umrühren. Das Fleisch jetzt noch ein paar Mal wenden und einige Minuten glasieren lassen, bis die Soße dicker wird. Es ist fertig, wenn die Soße dicke Blasen schlägt.

Zubereitung Maronenpüree

Die Maronen kreuzförmig einschneiden und ca. 10 bis 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen, bis sich die Schale leicht hebt. Die Maronen abtropfen und vorsichtig schälen. Es sollte sich ca. 1 kg Fruchtfleisch ergeben. Alternativ können Maronen aus der Dose benutzt werden. Die Butter zum Schmelzen bringen, die Maronen hinzugeben und gut umrühren. Brühe und Milch hinzufügen. Das ganze zudecken und köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde und die Maronen sich leicht zerdrücken lassen. Die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern und nach Geschmack mit Muskatnuss und Salz verfeinern.