



Bill Mockridge und das Problem mit dem Sauerbraten

Sauerbraten vom Schwein mit Sauerkirschen



Zutaten für 4 Personen:

Für den Sauerbraten:

300 g Schweinefilet
0,5 l Kalbsfond dunkel
0,1 l Balsamicoessig
1 Zwiebel gewürfelt
Nelke, Lorbeer, Pfeffer, Zucker
2 EL getrocknete Sauerkirschen

Marinade:

0,2 l Rotwein
0,2 l Balsamicoessig dunkel
1 Zweig Thymian
2 EL Zucker

Blumenkohl:

1 Blumenkohl
50 g Butter
50 g Semmelbrösel
1 Zitrone
2 EL Creme Fraiche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Schweinefilets in Medaillons schneiden und über Nacht mit den o.g. Zutaten marinieren lassen.

Alle anderen Zutaten zu einer Sauce aufkochen, einen guten Schuss der Marinade dazugeben und gegebenenfalls durch ein feines Sieb passieren. Dann die Sauerkirschen dazugeben und kurz ziehen lassen.

Die Schweinefilets salzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Die Blumenkohlröschen ca. 15 Minuten mit Salz und Zitronensaft kochen. Butter und Semmelbrösel in einem Topf auflösen und kurz anrösten. Die Blumenkohlröschen, Creme Fraiche und Gewürze dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab grob stampfen.