

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Schweinslungenbraten auf Gorgonzolapüree mit Zwetschken

35 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Schweinslungenbraten (ca. 1 kg), Salz, Pfeffer, Butter, Öl.

Für das Püree: 250 g mehliges Erdäpfel, 125 ml Milch, 125 ml Schlagobers, 150 g Gorgonzola, Salz.

Für die Zwetschken: 10 mittelgroße Zwetschken, 250 ml Rotwein, 125 ml Balsamico-Essig, 3 EL brauner Zucker, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, Salz.

Zubereitung

Den Schweinslungenbraten zuputzen. Das ganze Fleischstück in heißem Öl und Butter rundum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C zu einem rosa Fleischkern braten (dauert ca. 8-10 Minuten). Aus dem Rohr nehmen und kurz rasten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree die Erdäpfel schälen, kleiner schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch und Schlagobers vermengen, den Gorgonzola zufügen und aufkochen; mit einem Schneebesen verrühren, sodass eine Sauce entsteht. Die Erdäpfel noch heiß pressen und mit der Gorgonzolasauce vermengen. Wenn nötig mit Salz nachschmecken.

Die Zwetschken halbieren, Kerne entfernen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Rotwein aufgießen. Zwetschken, Thymian und Rosmarin zufügen, durchschwenken, etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Den Schweinslungenbraten portionieren, auf dem Gorgonzolapüree mit den Zwetschken anrichten.