

Calvados Lendchen an sahnigem Thymian

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Schweinelendchen (ca. 600 g)
- 1 TL Thymian, frische Blättchen
- 2 EL Butterschmalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Calvados zum bepinseln

Für 1 Liter Soße

- 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne, süß, ungeschlagen
- 120 g Basis für Sahnesoße (Pulver)
- 2 TL Thymian, frische Blättchen
- 2 TL Pfeffer, grün, Körner ganz
- 100 ml Calvados
- 4 EL von der Bratensoße (Lendchen)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung

Das Schweinelendchen gut abtupfen, von allen Seiten mit Calvados bepinseln, ebenso mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle und frischen Thymianblättchen bestreuen und ca. 15 Minuten in Folie verpackt ruhen lassen.

Das Lendchen am besten in einer Gusspfanne mit Deckel mit 2 EL Butterschmalz zugedeckt von zwei Seiten je 5 Minuten scharf anbraten (Stufe 6 Elektro). Dann nochmals die zwei Seiten je 10 Minuten auf Stufe 4 Elektro zugedeckt weiterschmoren. Das Lendchen soll saftig bleiben und eine starke Kruste vorweisen.



Für die Soße die frische Sahne mit dem Wasser aufkochen und die Basis für Rahmsauce mit dem Schneebesen einrühren.

Ca. 3 Minuten kochen lassen, dabei weiter umrühren (Achtung: hängt leicht an). Den grünen Pfeffer (aus dem Glas) gut kalt waschen und hinzufügen. Noch etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle zugeben. Kurz vor dem Servieren 2 TL Thymianblättchen und den Calvados untermischen. Zur Abrundung noch 4 EL der Bratensoße zugeben, die beim Braten der Lende gewonnen wurde.

Gut dazu schmecken rohe Kartoffelklöße. Beim Anrichten mit einigen Thymianzweigen verzieren.

Als Getränk empfehle ich einen guten, mit Tafel- oder Mineralwasser „gespritzten“, hausgemachten Apfelwein oder einen trockenen grauen Burgunder. Klar – ein, zwei Gläschen Calvados zum Abschluss (vom feinsten natürlich).

Mahlzeit.

Tipp: Salz wird nicht benötigt. Beim Calvados nicht sparen. Nur erstklassige Qualität verfeinert das Gericht und schmeckt dann auch solo hervorragend.

