

Schweinelachs-Braten mit Honig-Senf-Kruste

Für 4 Portionen:

1 kg Schweinelachsbraten	2 EL Senf	1 EL Honig
4 Zweige Zitronenmelisse	2 Zweige Zitronenkraut	2 Zweige Currykraut
2 Zweige Kerbel	Salz, Pfeffer, weiß	1 EL Butterschmalz

Den Braten waschen und trocken tupfen.

Die Kräuter föhnen und die Blättchen von den Stielen zupfen; die Blättchen fein hacken.

Kräuter, Senf und Honig vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Braten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, rundherum salzen und pfeffern.

Den Braten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Senf-Mischung bestreichen.

Das Backblech mit dem Braten für 2 Stunden in den auf 75°C vorgeheizten Ofen schieben.

NN am 16. August 2024