



*Schweinsnierstück mit
Alpenchili-Senfkruste*



SCHWEINSNIERSTÜCK MIT ALPENCHILI-SENFKRUSTE UND SENFSAUCE

Für 4–6 Personen

600–800 g Schweinsnierstück

Alta Terra Alpensalz mit Alpenchili

- 1 Esslöffel **Alta Terra Rapsöl**
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
 - 1 gehäufter Teelöffel edelsüßer Paprika
- 2 Esslöffel **Alta Terra Alpenchili Senf**
- 1 Becher saurer Halbrahm

Kruste:

- 60 g weiche Butter
 - 2 EL **Alta Terra Alpenchili Senf**
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 5 EL Paniermehl
- Alta Terra Kräuter-Fee**

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Schweinsnierstück mit Alpenchili Salz würzen. Im heissen Rapsöl von allen Seiten – auch an den Enden! – je nach Dicke 8–10 Minuten anbraten. In die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1¾–2 Stunden nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Weisswein und Bouillon ablöschen und 2 Minuten kräftig kochen lassen. Paprika, Senf und sauren Halbrahm beifügen und die Sauce nochmals etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sie leicht bindet.

Für die Kruste die weiche Butter mit dem Senf durchrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit dem Paniermehl zur Buttermischung geben. Mit Kräuter-Fee würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe umschalten. Die vorbereitete Buttermasse dick auf dem Nierstück ausstreichen. Dann sofort im oberen Drittel des Ofens einschieben und 6–8 Minuten überbacken, bis die Kruste ganz leicht gebräunt ist.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Nudeln oder ein Risotto.

