

Schweinelende mit Apfelglasur und Pfirsich

Zutaten

- 4 Filetspitzen vom Schweinefilet
- 2 EL Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Salz
- 50ml Pfirsichsaft
- 100ml Olivenöl
- 8 Pfirsichhälften (aus der Dose)
- 100g Apfelkraut (aus dem Glas)
- 2 EL Butter
- 5 EL Apfelessig

Zubereitung

- Filetspitzen von Haut und Fett befreien
- Knoblauch fein hacken und mit Thymian, Pfeffer, Salz und dem Pfirsichsaft vermengen, dann Olivenöl dazugeben und sorgsam verrühren
- Marinade und Fleisch in Frischhaltebeutel geben, in den Kühlschrank stellen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen
- Apfelkraut in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren flüssig werden lassen
- Eine Prise Salz, Butter und Essig hinzufügen, gut verrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen
- Schweinefilet etwa 20 Minuten vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, dann bei mittlerer Hitze mitsamt der Marinade anbraten
- Dabei Oberseite immer wieder großzügig mit Glasur bestreichen
- Schweinefilets fest in Alufolie wickeln und im Ofen garziehen
- Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen, dann aufwickeln, nochmals von jeder Seite mit Glasur bestreichen und mit Pfirsichhälften anrichten

Backofen 150 Grad ca. 10 Minuten