Kalter Schweinsbraten im Kräutermantel

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Braten vom Schweizer Schwein (Nierstu?ck)
4 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mu?hle
1 Bund	Salbei
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Thymian
2	Eigelb
2.5 dl	Sonnenblumenöl
6 Bund	Schnittlauch
1 EL	körniger Senf
1 EL	Orangensaft
	etwas Zitronensaft

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

658	kcal
40 g	Eiweiss
1 g	Kohlenhydrate
55 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1. Schweinsbraten mit Salz und Pfeffer wu?rzen, in der Hälfte des heissen Öls von allen Seiten braun anbraten. Kräuter von den Stielen zupfen, grob hacken und mit restlichem Öl verru?hren. Kräuteröl auf dem Braten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten garen. In Alufolien gewickelt ausku?hlen lassen.

2. Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen hohen Ru?hrbecher geben. Mit den Quirlen des Handmixers verru?hren und das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl langsam zugeben, dabei kräftig ru?hren. Es entsteht eine Mayonnaise. Schnittlauch fein schneiden und mit dem Senf und dem Orangensaft unter die Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft wu?rzen.

3 Braten in du?nne Scheiben schneiden und mit der Senfmayonnaise servieren. Dazu passen junge geröstete Kartoffeln.