

Schweinebraten in scharfer Birne-Mohn-Sauce mit Hörnchennudeln



Viel Sauce ...

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne-Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlenes Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.

Birne-Tee-Tarte



Schmackhafte, sehr saftige Tarte

Für Pfingsten habe ich eine süße Tarte mit Birnen und Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft gebacken.

Ich habe wieder wie vor kurzem mit diesem Tee etwas zubereitet. Ich reduziere 1 l Tee auf eine Menge von 100 ml, dass man einen etwas sämigen Sirup erhält. Diesen verwende ich anstelle von Sahne in der Füllung. Außerdem gare ich die kleingeschnittenen Birnen noch etwas in Tee, damit sie dessen

Aroma annehmen. Aufgrund des verwendeten schwarzen Tees ergibt sich auch die leicht dunkle Farbe der Tarte.

Bei der Zubereitung des Hefeteigs für die Tarte verweise ich auf das Grundrezept dafür.

Das Ergebnis ist eine fruchtige, saftige Tarte.

Zutaten:

- [Grundrezept Hefeteig](#)
- 5 Birnen (etwa 700 g)
- 1,1 l schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft
- 100 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

1 l Tee in einem kleinen Topf erhitzen und unzugedeckt bei hoher Temperatur etwa 20 Minuten auf 100 ml reduzieren.

Währenddessen jeweils Birnenstiel entfernen, Birne schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Birne in kleine Stücke schneiden. 100 ml Tee in einem kleinen Topf erhitzen, Birnenstücke dazugeben und einige Minuten darin garen. In ein Küchensieb geben und Birnenstücke erkalten lassen.



Vor dem Backen

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Zucker dazugeben. Birnenstücke hinzugeben. Ebenfalls den reduzierten Tee. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles gut verrühren. Füllung in die Spring-Backform mit dem Teig geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne, abgekühlte Tarte, etwas dunkel

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform lösen. Tarte 1–2 Stunden gut erkalten lassen.