



## Lende mit Bärlauchkruste

### Zutaten:

2 Schweinelenden

Salz, Pfeffer

Butteröl von Edelschmaus zum Anbraten

60 g frischen Bärlauch

3 EL Semmelbrösel

50 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

20 ml Milch

1 Becher Sahne

30 g Bärlauch in feine Streifen geschnitten

Salz, Pfeffer

eine Prise Zucker

### Zubereitung:

Die Lende von der weißen Haut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butteröl in der Gusspfanne erhitzen und die Lende von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit den Bärlauch, die Semmelbrösel, die Butter mit etwas Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 10 Sek/St. 6 mixen. Die Milch nochmal 5 Sek/St. 5 unterrühren, dass es eine geschmeidige Masse wird. Ofen auf 150 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Lenden nun in die rechteckige Ofenhexe legen. Anschließend die Bärlauchmasse auf den Lenden verteilen und die Ofenhexe nun in den Ofen in die unterste Schiene stellen. Lende ca. 30 Minuten bei 150 Grad braten, mit dem Digitalen Küchenthermometer die Kerntemperatur der Lende messen. (55 Grad: Lende ist zartrosa, also perfekt, 65 Grad: Lende ist durch). In den letzten 5 Minuten kann noch der Grill dazu geschaltet werden.

Den Sud in der Gusspfanne mit der Sahne aufgießen, mit den Gewürzen abschmecken und aufkochen, den in Streifen geschnittenen Bärlauch dazugeben und nun nicht mehr kochen lassen.

Die Lende mit Bärlauchkruste aufschneiden und am besten mit Bärlauchspätzle und der Soße genießen.