

Secreto vom Landschwein mit Trauben und Berglinsen

Zutaten für 4 Portionen

600 g	Secreto vom Landschwein
1 EL	körniger Senf
200 g	Berglinsen, klein
50 g	Knollensellerie
2	Möhren
2	Zwiebeln
200 g	kernlose Trauben
2 EL	Butter
1 EL	Rohrzucker
40 ml	Apfelessig
	Salz
2 EL	Sonnenblumenöl
100 ml	Gemüsebrühe
50 g	geriebener Heumilchkäse
	frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Honig

Zubereitung

Fleisch trocken tupfen, mit Senf einreiben und beiseitestellen.

Linsen in kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen und abtropfen lassen.

Sellerie und Möhren schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Trauben waschen und halbieren.

Die Hälfte der Zwiebeln in 1 EL Butter anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren, mit Essig und 50 ml Wasser ablöschen und auf ca. 1/3 einkochen.

Backofen auf 110 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Secreto salzen, in der Pfanne von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten und im Ofen 5-10 Minuten auf dem Gitter weitergaren.

Restliche Zwiebeln, Sellerie- und Möhrenwürfel in übriger Butter anschwitzen, mit Brühe ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen, Linsen zugeben, erwärmen, geriebenen Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trauben im Essigsud erwärmen, mit Pfeffer und Honig abschmecken, mit Linsen und Secreto servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten