

Schweine-Rücken

Für 6 Personen

1 El Kümmelsaat	1 El Fenchelsaat	1 El gerebelter Oregano
1 El grobes Meersalz	5 El Olivenöl	1,5 kg Schweinsrücken am Stück
2 Birnen	8 Frühlingszwiebeln	2 El Honig
2 El Butter	Salz	

Kümmel, Fenchel, Oregano und Meersalz im Mörser fein zerreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Frühlingszwiebeln putzen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Beides in einen Bräter geben. Den Schweinsrücken darauf setzen und mit dem Honig beträufeln. Das Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen und rundherum einreiben. Butter und etwas Salz über den Birnen verteilen. Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 60 bis 75 Minuten garen, 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden. (Umluft nicht empfehlenswert)

Tim Mälzer am 19. 12. 2009