

## *für Gäste: Schweinebraten mit Kressebutter*

### *Am Vortag:*

**1 EL Kräutersenf, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Kresse** mit **3 EL Olivenöl** verrühren. **300 g Schweinebraten zum Schmoren** mit der Marinade bepinseln und im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.

### *Marinieren:*

Über Nacht

### *Die Vorarbeit:*

Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus der Marinade heben und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Marinade aufheben.

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

### *La Mise en Place:*

**75 g weiche Butter, 1 Beet Kresse, Pfeffermühle, Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Butter mit Kresse und Pfeffer verrühren. Kühl stellen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin während 10 Minuten gut anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen und auf die Platte im Ofen stellen.

Aus dem Bratsatz und der Marinade ein kleine Sosse rühren.

### *Das Backen:*

Während rund 3 Stunden bei 80° niedergaren.

### *Die Vollendung:*

Fleisch tranchieren, mit der Sosse umgiessen und mit Kressebutter servieren.

### *Das passt dazu:*

Kartoffelstock und ein kleines Gemüse

