

Spanferkelbraten auf schwarzem Linsengemüse mit Zitronenthymian-Pesto

Zutaten für 4 Portionen
 Zubereitung 1:40 Stunde

Pesto

30 g Mandeln
 2 Bund Zitronenthymian
 ½ Bund Blattpetersilie extern
 1 Knoblauchzehe
 20 g Parmesan
 80 ml Rapsöl , kaltgepresst
 Meersalz
 frisch gemahlener weisser Pfeffer

Linsen

200 g Beluga-Linsen
 2 Schalotten
 1 Bund Suppengrün
 2 EL Rapsöl
 500 - 600 ml Geflügelfond
 2 EL Zucker
 3 - 4 EL Honigessig
 1 unbehandelte Orange , Abrieb und Saft
 40 g kalte Butterwürfel

Kruste

80 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
 4 Scheiben Toastbrot
 60 g Mandeln
 2 EL weiche Butter

Fleisch

750 g Spanferkelrücken , ohne Knochen, Haut und Sehnen extern
 1 EL Rapsöl
 4 TL süsser Senf

Pesto: Mandeln grob zerkleinern, in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Thymianblättchen und Petersilie von den Stielen zupfen, grob hacken. Knoblauchzehe abziehen, Käse fein reiben, alles zusammen mit kaltgepresstem Rapsöl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Linsen:** Linsen 1 Std. in kaltem Wasser einweichen, abgiessen. Schalotten abziehen, Suppengemüse putzen, alles fein würfeln und in Rapsöl anschwitzen, Linsen hinzufügen und mit anschwitzen. Mit 500 ml Fond ablöschen und aufkochen. Etwa 20 Min. garen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen ist und die Linsen gar sind, evtl. noch etwas Brühe nachgiessen. Zucker karamellisieren, mit Essig und Orangensaft ablöschen. Karamell loskochen und mit Orangenschale und Butter zu den gegarten Linsen geben. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken. **Kruste:** Tomaten fein würfeln. Toastbrot entrinden, mit Mandeln in einer Küchenmaschine fein mahlen. Dann mit Butter, Tomatenwürfeln und Salz verkneten. **Fleisch:** Backofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2 bis 3 Min. knapp gar braten. Anschliessend mit Senf bestreichen und mit der Krustenmasse belegen. Im Backofen auf der mittleren Schiene hellbraun überbacken. Zusammen mit Linsengemüse und Pesto anrichten.

