

Rezept des Monats: Gegrillte Schweinelende mit Limetten-Quark

Lecker und erfrischend – dieses Gericht passt zu einem Sommerabend im Garten oder vor dem Ferienhaus in Dänemark!

Zutaten (Hauptgang für 4 Personen):

- 1 Schweinelende (500 g)
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 große, gepresste Knoblauchzehe
- ½ TL grobes Salz

Limetten-Quark:

- 200 g Quark
- ½ EL geriebene Limettenschale
- 1 EL frischgepresster Limettensaft
- ½ TL Sambal Oelek (Chilipaste)
- ¼ TL grobes Salz



Beilage:

- Grüner Salat, z.B. Rucola oder Feldsalat, Gemüse und Kartoffeln.

Quark, Limettenschale sowie Saft, Chilipaste und Salz mischen. Das Dressing zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schweinelende putzen, Sehnen und Fett abschneiden. Butter, Knoblauch und Salz vermengen. Das Fleisch mit einem TL von der Buttermischung bepinseln. Eine Grillpfanne gut aufheizen und die Lende etwa 15 Minuten von allen Seiten anbraten – die Lende kann eventuell in zwei Teile geteilt werden. Das Fleisch anschließend warm halten.

Servieren: Die Lende in Scheiben schneiden. Das Fleisch auf dem Salat anrichten und den Rest der Buttermischung darüber geben. Zusammen mit Kartoffeln und gedünsteten Gemüse servieren. Mit Limetten garnieren-

Quelle: Arla.dk