

## Schweinssteak an Aprikosensauce

4 Schweinssteaks  
je ca. 150-200g

### Marinade:

etwas Pfeffer, Thymian  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2EL Rapsöl  
1KL Zitronensaft oder Weisswein oder Cidre

vermischen, Steaks einpinseln

wenig Bratbutter

Steaks beidseitig je 2 Min. anbraten  
auf vorgewärmter Platte in den vorgeheizten Ofen bei  
80°C 30 Minuten niedergaren

### Sauce:

1dl Fendant oder Cidre  
4dl Gemüsebouillon

Bratensatz auflösen  
zugeben  
Flüssigkeit absieben und in Chromstahlpfanne geben

1 Lorbeerblatt  
1 Thymianzweig  
1 Knoblauchzehe  
8 Saucenzwiebeln  
30g Dörraprikosen, gewürfelt

ca. 25 Minuten auf 1.5dl einkochen  
Gewürze entfernen, Pfanne wegziehen  
portionenweise unter Rühren in die Flüssigkeit geben

50g Butter, kalt in Stücken

wenig Salz, Pfeffer

abschmecken  
Steaks mit Sauce anrichten  
evtl. schräg tranchieren

ein paar Dörraprikosen, fein gewürfelt

zum Bestreuen

### Servieren:

mit Knöpfli oder Kartoffelstock

### Tipp:

Steaks durch Koteletts ersetzen