



KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT SCHWARZBIERSOSSE UND CHIMICHURRI



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Braten:

ca. 1,5 kg Schweinefleisch
mit Schwarte
Schweineschmalz zum Anbraten
(alternativ Bratöl)
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kümmel
Salz
frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer
500 g Suppengrün (Knollenselle-
rie, Lauch, Karotten, Petersilie,
Petersilienwurzel)
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 ml Rinderbrühe (Bouillon)
100 ml Schwarzbier
1 gestr. TL Zucker
1 TL Maisstärke

ZUBEREITUNG

Den Braten mit 1,5 Liter kochendem Wasser überbrühen, bis sich die Ränder der Schwarte wölben. Mit einem scharfen Messer erst quer und dann Längs etwa 1-2 cm tief einschneiden, dabei nur bis ins Fett und nicht ins Fleisch schneiden. Erneut überbrühen. Die Ränder der geschnittenen Schwarte sollten sich nun ebenfalls wölben. Braten in einer Pfanne im heißen Fett von allen Seiten außer der Schwarte scharf anbraten. Braten aus der Pfanne nehmen und die heiße Pfanne mit dem Bier ablöschen. Den Braten mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Suppengrün putzen, bei Bedarf schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel achteln, aber nicht schälen. Zusammen mit dem Suppengrün in einen Bräter geben und etwa 5 Minuten scharf anbraten. Mit der Hälfte der Bouillon und dem Bier aus der Pfanne ablöschen.

Braten auf das Gemüse legen und bei 160 °C CircoTherm® Heißluft, „Dampfunterstützung mittel“, etwa 3 Stunden lang garen, bis die richtige Kerntemperatur erreicht ist (ca. 70 °C). Gelegentlich – etwa 2 bis 3 Mal – etwas von der restlichen Bouillon darüber geben.



KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT SCHWARZBIERSOSSE UND CHIMICHURRI

ZUTATEN

für das Chimichurri:

35 g glattblättrige Petersilie
15 g Koriandergrün
6 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico
2 Knoblauchzehen
Saft und Schale von 1 unbehan-
delten Limette

ZUBEREITUNG

Wenn der Braten gar ist, den Ofen auf 200 °C „Grill kleine Fläche“ stellen und so lange die Kruste grillen, bis sie knusprig ist. Die Soße abgießen und andicken. Dazu 3 EL entnehmen und in einer Schüssel mit der Stärke verrühren. Die restliche Soße aufkochen und die Stärkemischung unterrühren.

Radicchio putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit Olivenöl, Zucker und Weißwein-Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut durchziehen lassen.

Für das Chimichurri alle Zutaten in einem Blitzhacker zu einer glatten Paste verarbeiten. Schweinebraten in Tranchen aufschnei- den und gemeinsam mit Chimichurri und Schwarzbiersoße servieren.