Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce

Angerichteter Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce

Dies ist ein Braten, wie ich ihn auf meine eigene „klasssische Art“ mindestens einmal im Monat zubereite. Im Bräter im Backofen und mit ganzen Gewürzen im Gewürzsäckchen, die in der Sauce mitköcheln. Das Rezept ist für zwei Personen.

500 g Schweinekrustenbraten mit Speckschwarte, in Rautenform eingeritzt

Zutaten:

• 500 g Schweinekrustenbraten

• 1 rote Zwiebel
• 1 weiße Zwiebel
• 4 Lauchzwiebeln
• 3 Spitzpaprika
• 5 Knoblauchzehen
• 1 rote thailändische Chilischote

• 1 großer Zweig frischer Rosmarin
• 6 Blätter frischer Salbei
• mehrere Zweige frischer Thymian

• 1 TL Korianderkörner
• 2 Kardamomkapseln
• ½ Sternanis
• 2 Lorbeerblätter
• 2 kleine Zimtstangen

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- 20 g Palmzucker
- 1 großer Schuss Weinbrand
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein

- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

- 250 g frische Pfifferlinge
- 100–150 ml Crème fraîche (30 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 6–8 mittelgroße Kartoffel

Zubereitungszeit: 1 ½ Stn.

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden sie jeweils in zwei Hälften. Die Lauchzwiebeln schneiden in in zwei gleich große Stücke. Die Spitzpaprika, Knoblauchzehen und die Chilischote lassen Sie ganz. Das Gemüse köchelt nur in der Sauce im Bräter mit, um dem Fleisch und der Sauce Geschmack zu verleihen.

Geben Sie den ganzen Koriander, die Kardamomkapseln, den Sternanis, die Lorbeerblätter, die Zimtstangen, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner und die Nelken in ein Gewürzsäckchen.

Gewürzsäckchen mit Koriander, Kardamom, Sternanis, Lorbeer, Zimt, Wacholderbeeren, Piment und Nelken

Wenn Sie den Palmzucker schon lose gekauft haben, können Sie ihn direkt so verwenden. Ansonsten müssen Sie ihn, wenn er am Stück ist, z.B. mit einer Muskatreibe fein reiben. Würzen Sie den Schweinekrustenbraten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver. Erhitzen Sie Butter im Bräter und braten Sie den Braten auf beiden Seiten darin an. Wenn der Braten genügend angebräunt ist, geben Sie den Palmzucker hinzu. Der Zucker caramelisiert in der Butter und gibt der Sauce ihre braune Farbe. Den Zucker mit dem Kochlöffel kräftig in der Butter verrühren.

Löschen Sie den Braten mit einem großen Schuss Weinbrand ab und flambieren sie alles. Vorsicht, mir hätte es auf diese Weise fast das Gewürzboard abgefackelt, weil die Flammen aus dem Bräter doch sehr hoch steigen. Nach 30 Sek. ist der Alkohol verbrannt und der Geschmack des Weinbrand bleibt in der Sauce zurück. Nun mit dem Gemüsefond und dem trockenen Weißwein ablöschen.

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C auf. Geben Sie nun das

Gemüse, die frischen Kräuter und das Gemüsesäckchen in die Sauce. Stellen Sie den Bräter mit Deckel in den Backofen. Es braucht 10 Min., bis sich die Zutaten und die Sauce auf diese Temperatur erhitzen. Stellen Sie nach diesen 10 Min., wenn die Sauce köchelt, die Temperatur auf 160 °C und garen Sie das Fleisch dann 40 Min.

Während des Garens können Sie die Kartoffeln zubereiten, die bei 10–12 Stück ca. 30 Min. brauchen. Ich kaufe meistens Biokartoffeln, bereite sie mit Schale zu und schneide sie auch auf den Teller mit Schale in Scheiben. Die Pfifferlinge verwenden Sie im Ganzen für die Sauce. Die Pilzrahmsauce können Sie erst zubereiten, wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, da Sie die Sauce vom Braten benötigen. Wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, nehmen Sie das Gewürzsäckchen und das Gemüse aus der Sauce, gießen diese in eine Schüssel ab und halten den Braten warm. Und die gegarten Kartoffeln ebenfalls.

Der rosé gegarte Schweinekrustenbraten nach dem Anschneiden

Braten Sie die Pfifferlinge in einem Topf in Butter an. Lassen

Sie sie ein wenig köcheln und würzen sie dann mit Salz und Pfeffer. Löschen Sie dann mit der Hälfte der Sauce, die sie vom Braten haben, ab. Dann 100–150 ml Crème fraîche hinzugeben und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze bei offenem Topf reduzieren lassen.

Servieren Sie auf je einem großen Teller die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dann den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Schweinekrustenbraten und darüber die Pilzrahmsauce. Das Ganze garnieren Sie ein wenig mit kleingeschnittenem Schnittlauch.