Schweinekrustenbraten in Kaffeesauce mit Tortiglioni

Braten, Pasta, Sauce

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Blogs und natürlich meinem Geschmack. Inspiriert von Gerds Spaghetti, unter anderem mit Sternanis zubereitet, von Toettchen kam ich auf die Idee, für meinen zuzubereitenden Schweinekrustenbraten auch Sternanis zu verwenden.

Traditionell bereite ich eine Bratensauce mit Sternanis mit Bratenfond und weiteren Gewürzen zu. Das ergibt zwar eine würzige, aber doch eher gängige Sauce zu einem Braten. Auf Bratenfond verzichte ich daher, denn dann hätte ich ja schon fertig zubereitete Bratensauce. Ich will aber die neuen Aromen der Zutaten in die Sauce aufnehmen lassen.

Zu Sternanis sollte noch anderes passen. Und das sollte durchaus kräftig, dunkel und schwer sein. Möge die Macht der Sauce also mit Dir sein! Es bietet sich Kaffee an, natürlich

Tomatenmark für die Farbe und Bindung, aber auch etwas Balsamicoessig und Sojasauce. Weitere ganze Gewürze wie frische Lorbeerblätter, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelke und Pfefferkörner unterstützen den Geschmack. Und einige frische Kräuter wie Salbei und Thymian runden die Sauce ab.

Und wer sich über das geringe Gewicht des Schweinekrustenbratens wundert: Ich habe mir beim Schlachter den gekauften Braten gleich in 1-Person-taugliche 250 g schneiden lassen und die Portionen so eingefroren. Denn bei einem höheren Gewicht müsste ich ja mindestens zwei Tage davon essen, was ich nicht gerne mache.

Da viele ganze Gewürze und Kräuter in der Sauce mitgegart werden, gibt man die Sauce vor dem Servieren des Gerichts durch ein Sieb, auch wenn dadurch Schalotten und Knoblauch aus ihr entfernt werden. Die Sauce wird schwer, dunkel und aromatisch und schmeckt fantastisch, das Fleisch dunkelbraun, die Schwarte schwarz, aber beides ist butterzart.

Zutaten für 1 Person:

- Schweinekrustenbraten, etwa 250 g
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Butter

Für die Sauce:

- 1 TL Tomatenmark
- trockener Rotwein
- 1 große Tasse Kaffee
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 ½ TL dunkle Sojasauce

Für das Würzen:

- 1 Sternanis
- 5 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke
- 4 frische Lorbeerblätter
- 5 Salbeiblätter
- einige Zweige Thymian
- Salz

- 125 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Schwarte des Krustenbratens kräftig einschneiden. Der Braten wird nicht gewürzt, er bekommt seine Würze beim Garen durch die kräftige Sauce. Hocherhitzbares Öl in einer Pfanne erhitzen und Braten von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf die Schwartenseite des Bratens stellen, eventuell mit einer Fleischgabel dabei festhalten und Schwarte knusprig braten. Das Anbraten darf ruhig kräftig rauchen, weil das Öl hohe Temperaturen annehmen soll. Herausnehmen und zur Seite legen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen, der groß genug für den Braten ist, und Schalotten und Knoblauch darin kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele dunkle Roststöffe am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Kaffee, Rotweinessig und Sojasauce hinzugeben. Dann alle Gewürze und Kräuter hinzugeben und mit Salz würzen. Bratenstück hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei mittlerer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln und dabei die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Dann mit Salz abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Braten aus der Sauce nehmen und auf einen Teller geben, daneben die Tortiglioni. Sauce durch ein Sieb geben, darüber verteilen und alles servieren.