



Tessinerbraten vom Schweinshals mit Eierschwämmen und Butterbohnen

Tessinerbraten ist eine geläufige Bezeichnung für einen mit Speck umhüllten Braten. Man kann ihn fertig beim Metzger kaufen oder bestellen. Dieser ist bestimmt professioneller belegt und eingeschnürt als der meinige. Aber selberrmachen geht vor, da kann man ihn auch nach eigenem Gusto würzen, nach diesem Rezept sehr zurückhaltend, da vor allem der Speck eine kräftige Würze abgibt, die voll zur Geltung kommen soll. Der Braten ist vom gut durchzogenen Schweinshals, das verspricht viel Aroma und vor allem einen sehr saftigen Braten. Um die etwas fragile Speckhülle nicht allzu sehr zu strapazieren habe ich den Braten im Ofen bei 200° für 15 Minuten angebraten. Danach garte er bei 120° bis zu einer Kerntemperatur von 70°.

Dazu eine Sauce mit reichlich Eierschwämmen, fast schon ein kleines Ragoût das nicht nur Sauce, sondern auch Beilage ist und Butterbohnen - die überaus zarten gelben Bohnen.

Zutaten (3 Portionen)

750g	Schweinshals
150g	Bratspeck geschnitten
2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Küchenschnur

Eierschwämme:

200g	frische Eierschwämme
1/2Bund	glatte Petersilie
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3-4cm	Paprikaschote scharf
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon

2E1 Sauerrahm
 Salz und Pfeffer
 Bratbutter

Butterbohnen:

400g Butterbohnen
2-3 Zweige Bohnenkraut
 Kräutersalz

Zubereitung

Schweinshals 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ringsum salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen.

Bratspeck kreuzweise auf einer Haushaltfolie ausbreiten. Die Haushaltfolie ist eine gute Hilfe beim Drehen und Einbinden des Tessinerbratens. Schweinshals auf den Speck legen und mit Hilfe der Folie einrollen. Braten um die längere Seite (quer zur Faser) dreimal einbinden. Schnur nicht zu straff anziehen, sie muss lediglich den Speck zusammenhalten. Danach quer dazu zwei weitere Schnüre um den Braten binden und mit den Längsschnüren verknoten, damit diese nicht verrutschen. Abstehende Speckstreifen wegschneiden und beiseite legen. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen mit Bratgeschirr auf 200° vorheizen. Das Bratgeschirr muss mindestens 10 Minuten im heissen Ofen bei der Maximaltemperatur beheizt werden, damit es durchgehend heiss ist.

Braten in das Geschirr legen, Bratenthermometer einstecken und für 20 Minuten in die Mitte des Ofens einschieben.

Ofen kurz entlüften und die Temperatur auf 120° reduzieren. Braten bis zu einer Kerntemperatur von 68° garen. Das dauert etwa eine Stunde. Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften. 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 2°-3°.

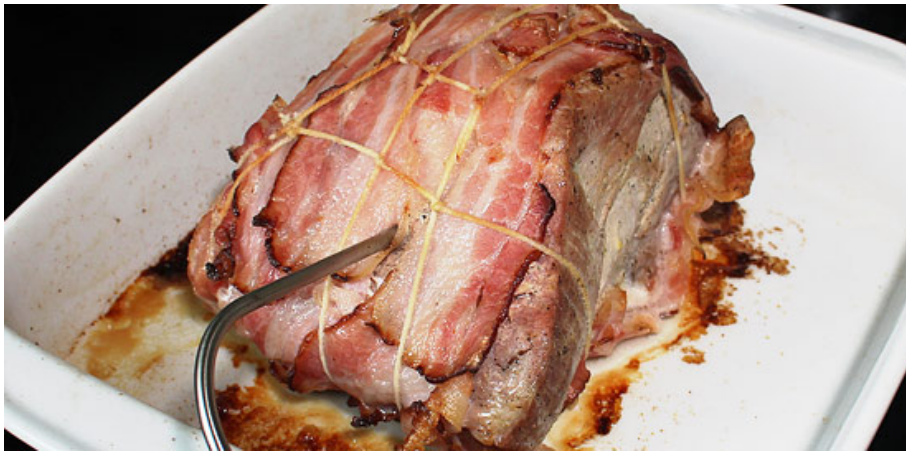
Während der Braten im Ofen gart:

Eierschwämme von Hand oder mit einem Pinsel putzen (nicht mit Wasser spülen). Grössere Pilze halbieren. Petersilie eher grob hacken. Paprikaschote längs halbieren, die sehr scharfen Kerne und hellen Häutchen entfernen. Die Schote in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Beiseite gelegter Speck in Streifen schneiden.

Zwiebel und Speck in Bratbutter 3-4 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Eierschwämme zugeben und kurz mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Petersilie, Knoblauch und Peperoncino zugeben. Mit Weisswein ablöschen. Köcheln lassen bis der Wein auf ca. einen Viertel eingekocht ist. Bouillon zugiessen und weiterköcheln bis die Eierschwämme gar sind (ca. 10-15 Minuten). Kurz vor dem Anrichten Sauerrahm zugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen rüsten. Ins Dampfsieb geben, Bohnenkraut zugeben, mit Kräutersalz würzen und ca. 12-15 Minuten garen. Während dem Dämpfen 3-4 mal leicht vermischen.





Tessinerbraten nach dem Anbraten im Ofen





