Brustspitz im Gewürztraminer geschmort

Gemäss vielen Rezepten wird der Schweins-Brustspitz einfach gebraten oder grilliert, mit dem Ergebnis, das die im Fett eingebetteten Fleischstreifen wegen den hohen Gartemperaturen eher trocken und etwas zäh werden. Schonender ist es, den Brustspitz nur kurz anzubraten und danach in einem nur leicht simmernden Sud zu garen.

Zu Schweinefleisch passen Saucen mit einer süsslichen Geschmacksnote, darum hab ich das Rippenstück in Gewürztraminer mit Zugabe von etwas Honig und Gemüse geschmort. Wohlverstanden, der Sud und die daraus gewonnene Sauce sind nicht süss, sondern besitzen nur einen lieblichen Unterton.

Der Gewürztraminer ist eine eher rare Weissweinsorte von sehr intensivem, an Zimt oder Rosen erinnerndem Bouquet. Im Elsass hat der Anbau des Gewürztraminers eine besondere Tradition. Für diese Rezept muss es aber nicht unbedingt ein Gewürztraminer sein, ein guter, fruchtbetonter Riesling-Sylvaner aus heimischen Rebbergen passt auch.

Zutaten

1	Brustspitz
1,5dl	Gewürztraminer
1dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Honig
1	grosses Rüebli
10cm	Lauchstengel (mit Grünanteil)
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1El	Mehl
1Tl	Senf (pikant)
	Bratbutter

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Senf in 0,5 dl Wein verrühren und die Knoblauchzehe hineinpressen, 3-4 Umdrehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle hinzugeben, vermischen und den Brustspitz damit einreiben. 2 Stunden ziehen lassen.

Rüebli längs halbieren und in Würfel schneiden. Lauch in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken. Allles vermischen und mit Mehl bestäuben und vermischen.

Brustspitz aus der Marinade nehmen und etwas trockentupfen und salzen. In der Bratbutter allseitig anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.

Gemüse in der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten anrösten, Knoblauchzehe dazupressen und mit 1dl Wein ablöschen. Honig und den Rest der Marinade dazugeben und verrühren. Etwa 5-10 Minuten einkochen lassen, danach die Bouillon zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Brustspitz darauflegen. Etwa 30 Minuten zugedeckt oder halbzugedeckt simmern lassen.

Ich hab ein paar kleine Frühlingskartoffeln mitgeschmort, als Beilage zum Brustspitz.

Ich hab die Kerntemperatur mit dem Bratenthermometer überwacht. Nach 30 Minuten war die optimale Temperatur von 85° erreicht. Ich hab den Brustspitz herausgenommen und die Sauce nochmals stark aufgekocht.

Anrichten

Mit einem Löffel das Schmorgemüse auf einen Teller betten und den Brustspitz (ganz oder halbiert) darauflegen. Kartoffeln daneben legen.

Als Beilage hab ich Bohnen-Tomatensalat dazu gegeben. Ein Fleischgericht mit Sauce zusammen mit Salat anrichten? Passt das? Für mich ja!

Bienenhonig
vom Züri Oberland
VIN D'ALSACE
MICHEL LÉON
GEWURZTRAMINER
2013
THOMY