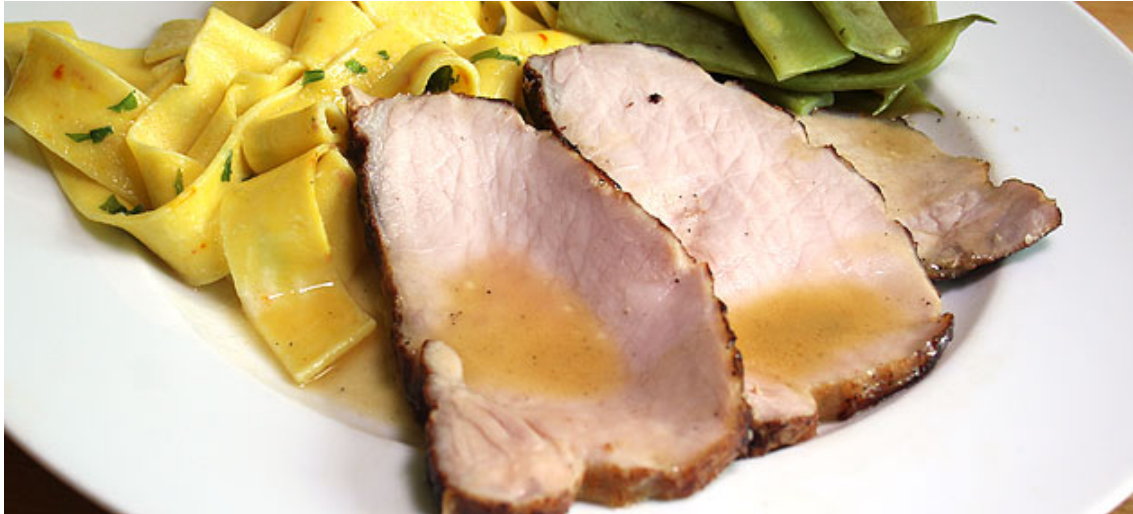




Schweinsbraten vom Nierstück an Portweinbutter

Das Nierstück vom Schwein ist zwar zart und feinfaserig, aber nur geringfügig marmoriert, daher ist es trockener als das Kotelettstück oder der Hals und muss schonend zubereitet werden. Da ist das Garen bei niedriger Temperatur (80°) schon fast Pflicht. Wichtig ist das Messen der Kerntemperatur, diese sollte zwischen 58° und 63°, aber keinesfalls höher liegen. So zubereitet wird auch dieser Braten zu einem saftigen Genuss.

Der Braten wird mit wenigen Zutaten mariniert: Salz, Pfeffer und Portwein. Dazu wird er während dem Garen ab und zu mit einer Mischung aus Portwein und Honig bestrichen, das gibt dem Braten eine leichte, süssliche Kruste, die sehr gut zum Schweinefleisch passt. Dünn aufgeschnitten und angerichtet mit Portwein-Butter ist dieser Schweinsbraten schon so etwas wie ein kleines Festessen.

Kalt und dünn aufgeschnitten ist dieser Braten ideal für ein Maiale tonnato

Zutaten (2 Portionen)

450g	Schweinsnierstück
1dl	weisser Portwein
1Tl	Honig
40g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Die Fettschicht des Nierstücks kreuzweise einschneiden, damit sich diese beim Braten nicht zusammenzieht. Dazu braucht es ein sehr scharfes Messer, oder man behilft sich mit einer Rasierklinge, damit lässt sich die Fettschicht sehr leicht einschneiden, ohne das Fleisch allzusehr zu verletzen.

Braten ringsum salzen und pfeffern und üppig mit Portwein einpinseln. 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und darin den Braten ringsum kurz und kräftig anbraten.

Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und den Braten in den Ofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden.

5cl Portwein leicht erhitzen und den Honig darin auflösen. Den Braten erstmals 30 Minuten nach dem Ofengang damit einpinseln. Danach alle 20 Minuten erneut einpinseln.

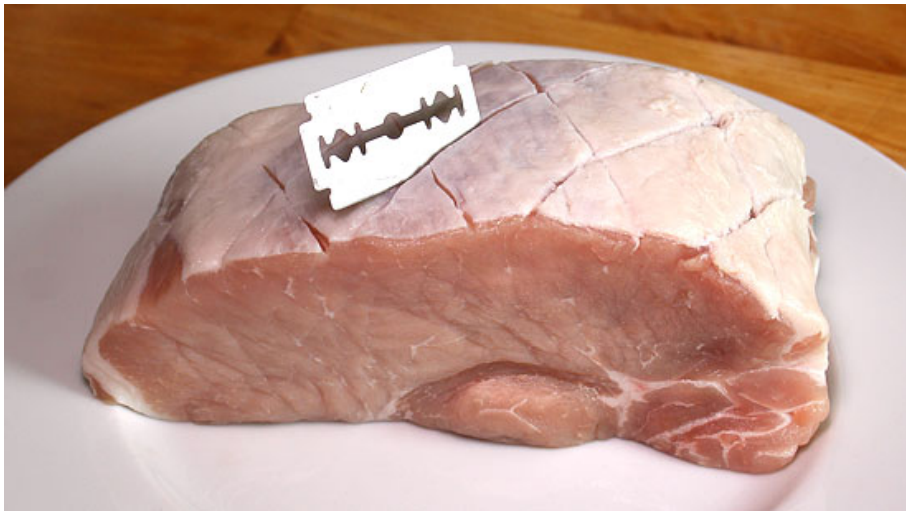
Pinselft man den Braten zu früh mit Honig ein, besteht die Gefahr, dass dieser verbrennt.

Ist die Kerntemperatur erreicht, Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften. Braten ca. 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um etwa 2-3°.

Derzeit 5cl Portwein erhitzen, aber nicht kochen. Kalte Tafelbutter mit dem Schwingbesen stückchenweise einrühren.

Braten dünn aufschneiden, anrichten und mit der Portweinbutter beträufeln.







Honig in Portwein schmelzen



Portweinjus

