



Kotelettbraten vom Schwein mit Sauternes-Sauce

Ein gut durchzogenes Schweinskarree von 600-700g am Stück gebraten wird ganz schön saftig. Der Wirbelknochen sollte dabei weggesägt sein, damit sich der fertige Braten mit 2 oder 3 Rippen gut aufschneiden lässt. Das etwas unförmige Karree wird am besten im Ofen bei hoher Temperatur angebraten und danach bei tiefer Temperatur bis zur gewünschten Kerntemperatur gegart.

Ein wenig Süsse passt gut zu Schweinefleisch, so wird der Braten gegen Schluss der Garzeit mit Honig eingestrichen, was auch ein schönes Krüstchen gibt. Die Sauce ist ebenfalls leicht süsslich, da sie mit dem Dessertwein Sauternes zubereitet wird. Dazu kommen Rüebli, wenig Knoblauch und Peterliwurz, der mit seinem kräftigen, krautigen Aroma der Sauce eine schön Würze verleiht.

Zubereitung (2-3 Portionen)

650g	Schweinskotelett mit 2-3 Knochen
2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
2-3El	Rapsöl
1Tl	Honig

Sauce

100g	Peterliwurz
100g	Rüebli
2	kleine Knoblauchzehen
1dl	Sauternes
1dl	milde Hühnerbouillon
1El	Sauternes

Zubereitung

Kotelettstück 1-2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fettschicht mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Sogleich ringsum salzen und pfeffern und mit Senf einreiben.

Ofen mit einem Bratgeschirr auf 200° vorheizen.

Bratgeschirr mit Rapsöl auspinseln, Kotelettstück mit Rapsöl einpinseln und ins Bratgeschirr legen. In den Ofen schieben und ca. 25 Minuten braten lassen bis das Fleisch braune Krüstchen zeigt. Ofen auf 100° zurückstellen und 2-3 Minuten bei ganz geöffneter Ofentüre entlüften. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, darauf achten dass der Messfühler die Knochen nicht berührt. Bis zu einer Kerntemperatur von 68° garen. Das dauert ca. 1 Stunde.

Sobald die die Kerntemperatur ca. 60° erreicht hat, Honig mit etwas Wasser erhitzen, damit ein flüssiger Sirup entsteht. Kotelett damit einstreichen und fertig braten.

Peterliwurz und Rübli zu 3mm grossen Würfelchen schneiden (Brunoise). Knoblauch klein würfeln. Zusammen in Bratbutter ca. 3 Minuten andünsten, ohne dass das Gemüse dabei Farbe annimmt. Hühnerbouillon und Sauternes dazugießen und köcheln lassen bis das Gemüse weich und die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte eingekocht ist. Zum Schluss Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit wenig Maizena abbinden. Die Zubereitung der Sauce dauert ca. 30 Minuten.





Der Wirbelknochen ist weggesägt



Nach dem Anbraten im Ofen



