



Schweinsschulter mit Schwarte aus dem Ofen

Die Schweinsschulter ist ein dankbares Bratenstück. Im Ofen angebraten und bei tiefer Temperatur gegart wird sie schön zart und saftig, dabei trägt die Schwarte mit der darunterliegenden Fettschicht viel zum guten Geschmack bei. Will man eine Schweinsschulter mit Fettdeckel, muss man diese beim Metzger meistens vorbestellen.

Damit sie auch richtig aromatisch wird, muss man sie mit viel Knoblauch, Rosmarin und Senf ein paar Stunden marinieren. Das Rezept ist dem klassischen Gericht Arista alla fiorentina nachempfunden.

Zu diesem saftigen Braten passt ein schlanker, würziger Jus besser als eine üppige Sauce: Getrocknete und eingelegte Tomaten werden in Bouillon zusammen mit wenig Sherry geschmort, dazu kommt der würzige Bratensaft und zum Abschmecken etwas Pfeffer.

Zutaten (3-4 Portionen)

Marinade:

4 grosse Knoblauchzehen
1Tl Dijon-Senf
1El Rosmarin getrocknet
1El Zitronensaft
3El Olivenöl
 Salz und Pfeffer
 Bier

Jus:

5-6 eingelegte Tomaten
1dl Hühnerbouillon
1El Sherry
 Bratensaft

Zubereitung

Knoblauch grob hacken und zusammen mit den anderen Zutaten für die Marinade in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Schwarte der Schweinsschulter kreuzweise einschneiden. Fleisch quer zur Faser, mit einem Abstand von 2cm etwa 5mm tief einschneiden. Schweinsschulter ringsum üppig mit der Marinade einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht, oder etwas länger, im Kühlschrank ziehen lassen.

Schweinsschulter mindestens 1 Stunde vor den Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Das verkürzt die Garzeit im Ofen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Schulter 20 Minuten im Ofen anbraten. Danach den Ofen auf 120° zurückstellen und kurz entlüften. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und die Schulter bis zu einer Kerntemperatur von 77° garen, das dauert etwa 2 1/4 Stunden. Dabei etwa jede halbe Stunde mit wenig Bier übergossen.

Ist die Kerntemperatur erreicht, Ofen ausschalten. Bratensaft absieben. Schulter zurück in den Ofen geben und 15 Minuten nachziehen lassen, dabei die Ofentüre einen Spalt weit offen lassen

Sobald der Braten bald gar ist, Tomaten klein hacken, Bouillon aufkochen und die Tomaten zugeben. Sherry zugiessen und die Sauce ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Etwa 5cl Bratensaft dazugiessen und gut vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.



Schweinsschulter mit den Zutaten für die Marinade





Marinade pürieren





Schweinsschulter gegart

