Schweinsbraten mit Schmelzzwiebeln

Das feinfaserige Fleisch der Schweinshuft ist von nur wenig Fett durchzogen. Am Stück schonend gegart wird daraus ein zarter Braten. Statt an einer Sauce anzurichten, kann sie tranchiert und mit Schmelzzwiebeln belegt und nochmals in den Ofen geschoben werden. Diesmal bei hoher Temperatur, damit sich ein feines Krüstchen bildet. Dazu werden die Zwiebeln vorab in Bouillon und nicht zu knapp Vollrahm weichgeschmort.

Zutaten (2-3 Portionen)

450g	Schweinshuft
2Tl	Senf
	Salz und Pfeffer
2cl	Sherry
1Tl	Honig
	Bratbutter
2	grosse Zwiebeln, ca. 150g
10g	Tafelbutter
5cl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
1Tl	Estragon, getrocknet
1/2Tl	Paprika mild
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

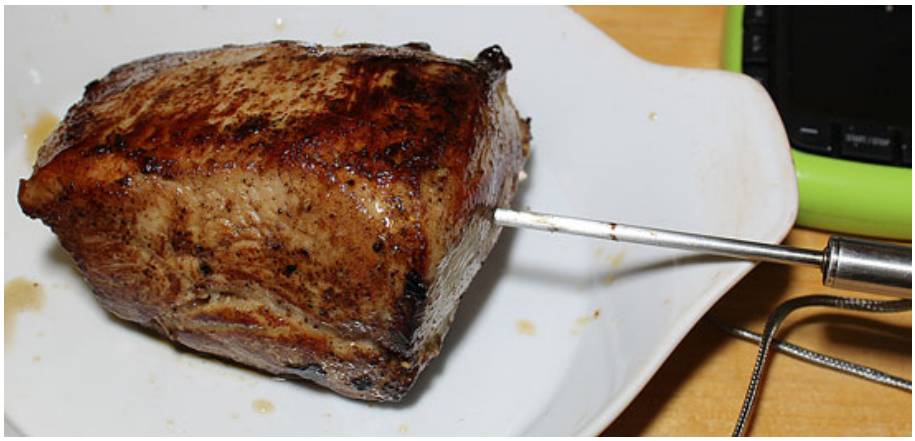
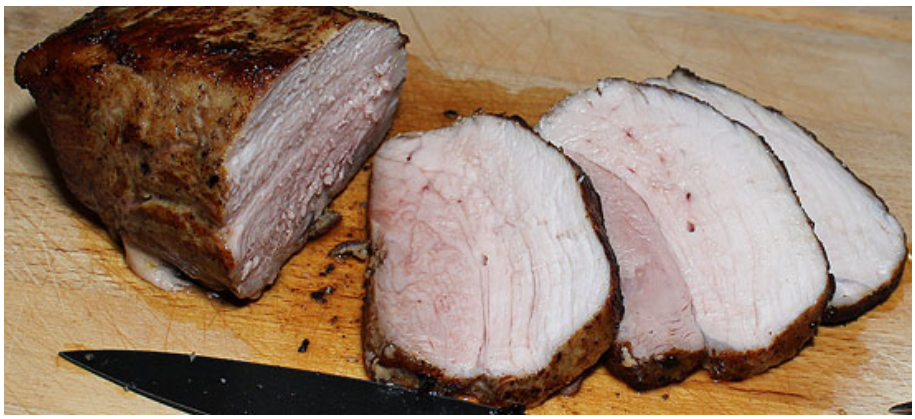
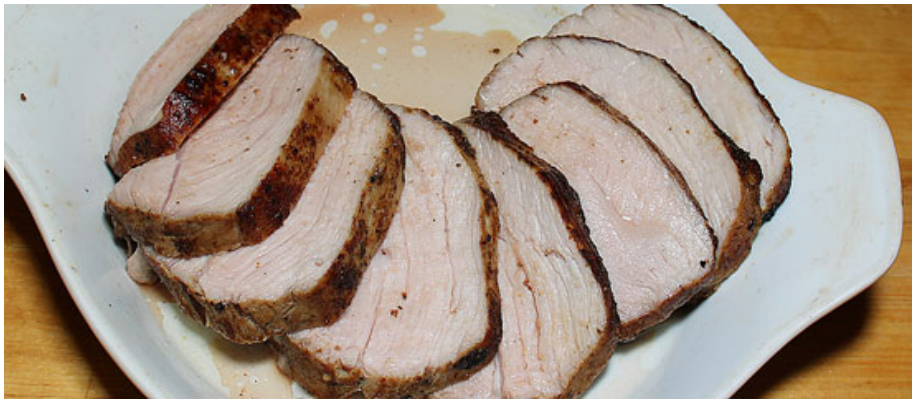
Schweinshuft 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit Salz, Pfeffer und wenig Senf würzen (zuviel Senf verbrennt beim Anbraten).

Sherry aufwärmen und den Honig darin schmelzen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Schweinshuft in Bratbutter ringsum anbraten. In ein Ofengeschirr legen und mit dem Sherry-Honig einpinseln. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und den Braten bis zu einer Kerntemperatur von 62° garen. Das dauert ca. 45 Minuten.

Zwiebeln zu Scheiben schneiden und in Tafelbutter ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Bouillon und Vollrahm zugiessen, estragon zugeben und köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind und der Rahm dabei etwas einkocht. Mit Paprika, Pfeffer und ev. Salz würzen.

Schweinshuft aus dem Ofen nehmen, Ofen mit Grillfunktion auf 240° aufheizen.

Braten tranchieren und fächerförmig in das kurz gereinigte und eingebutterte Ofengeschirr legen. Schmelzzwiebeln darauf verteilen. Sobald der Ofen aufgeheizt ist, den Braten direkt unter der Grillschlange in den Ofen schieben, überbacken bis sich ein leichtes Krüstchen bildet (ca. 10 Minuten).