Brustspitz asiatisch

Das Rezept mit Sojasauce und Honig hat nur einen asiatischen Touch und doch die typische, leicht süßliche Note, die die herbe Soja-Note begleitet. Das passt hervorragend zu dem kräftigen Schweinefleisch. Die Brustspitze wird über Nacht mariniert, in Alufolie gewickelt und bei niedriger Temperatur (120°) langsam im Ofen gegart. Erst zum Schluss wird sie in der Pfanne oder auf dem Grill kurz und kräftig angebraten. So wird sie so saftig und zart, wie man es beim Braten allein nie erreichen würde.

Zutaten

1	Brustspitz
	Bratbutter
Marinade:	
1El	Sojasauce Kikkoman
1/2El	Essig
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Honig
1	grosse Knoblauchzehe, gepresst
1/4Tl	Pfeffer
Garen:	
	Marinade
4cl	Weisswein
	Salz
	Zwiebelringe

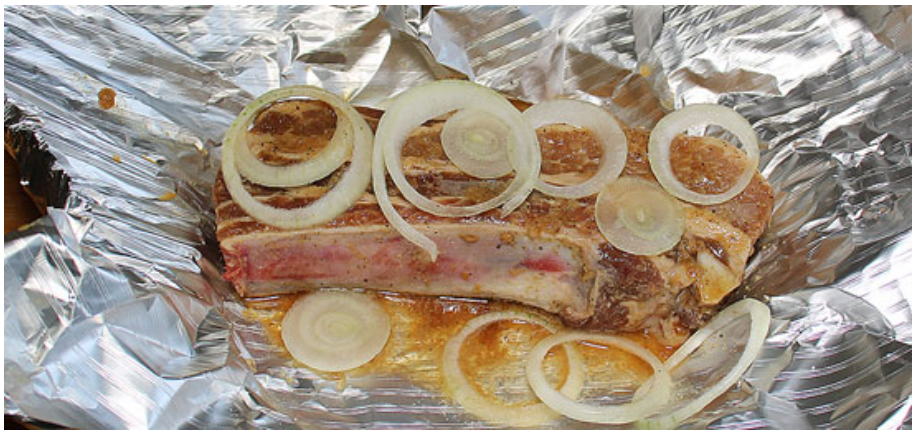
Zubereitung

Zutaten für die Marinade vermischen. Den Brustspitz auf eine Haushaltfolie legen und

mit der Marinade übergiessen. Folie verschliessen und den Brustspitz über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Brustspitz mit der Marinade auf eine Alu-Folie legen. Ringsum salzen, mit den Zwiebelringen belegen und mit Weisswein übergiessen. Folie verschliessen und im auf 120° vorgeheizten Ofen 2 1/2 Stunden garen.

Brustspitz auspacken, den Schmorsaft in ein Pfännchen giessen und lebhaft köchelnd etwa auf die Hälfte einreduzieren.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und den Brustspitz beiseitig kurz und kräftig anbraten.

Brustspitz anrichten und mit dem Jus übergiessen.