



Geräucherter Brustspitz aus dem Ofen mit blauen St. Galler-Kartoffeln und Krautstiel

Den geräucherten Brustspitz kann man im Wasser, aber auch im Ofen bei niedriger Temperatur (130°) garen, wird er zudem mit wenig Honig, Weisswein und Senf mariniert schmeckt er kräftiger und ist genauso zart wie nach der Garmethode im Wasser.

Die blauen St. Galler-Kartoffeln können gut mit dem Brustspitz mitgegart werden. Ich habe sie mit Rapsöl beträufelt und gesalzen und nach einer Stunde zum Brustspitz in den Ofen gegeben.

Die eher kleinen bis mittelgrossen Kartoffeln besitzen eine sehr feine Haut und müssen nicht geschält werden. Sie verlieren ihre dunkelblaue, fast violette Farbe auch beim Kochen nicht. Zudem sind sie von angenehm fester Konsistenz und schmecken fast ein bisschen buttrig.

Die Blaue St. Galler ist eine Kreuzung der Blauen Schweden mit hellen Prättigauer Kartoffeln. Gezüchtet wurde sie von Christoph Gämperli im Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen in Flawil, daher der Name "Blaue St. Galler". Die Sorte ist erst seit 2006 als Sorte anerkannt und zum gewerblichen Anbau zugelassen.

Zutaten (2 Portionen)

400g	geräucherter Brustspitz
1El	Weisswein
1Tl	Honig
1Tl	Dijon-Senf
6-7	Blaue St. Galler Kartoffeln
1El	Rapsöl
	Salz
5-6	Krautstielblätter

Bratbutter
Salz

Zubereitung

Brustspitz 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Weisswein, Honig und Senf miteinander vermischen. Am besten in einer vorgewärmten Tasse, damit der Honig schmilzt. Brustspitz damit einpinseln und in den auf 130° vorgeheizten Ofen schieben. Nach jeweils 30 Minuten erneut mit der Marinade einpinseln. Nach 2 1/2 Stunden erreicht die Kerntemperatur etwa 85° (Mit dem Bratenthermometer nachmessen). Ofen ausschalten und den Brustspitz 10 Minuten nachziehen lassen.

Blaue St. Galler unter fließendem Wasser abbürsten und danach abtrocknen. Mit Rapsöl einpinseln und ringsum salzen. Nach 1 Stunde in den Ofen zum Brustspitz geben.

Die dicken Stiele vom Krautstiel herausschneiden, in schmale Streifen schneiden und in Bratbutter langsam dünsten. Die Blätter in ca. 1cm breite Streifen schneiden und nach ca. 5 Minuten ebenfalls in die Pfanne geben. Salzen und bei kleiner Hitze mitdünsten. Nach ca. 10 Minuten einen Schluck Wasser zugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren lassen.





Nach 1 Stunde Kartoffeln zum Brustspitz in den Bräter geben.



Im Ofen gegarter Brustspitz