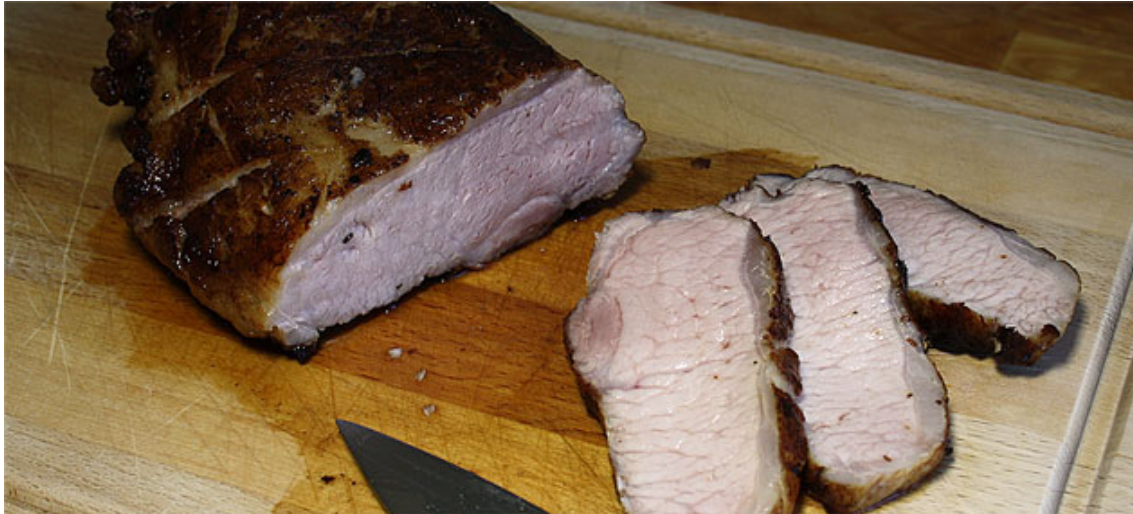




Schweinsbraten "Pata negra" vom Nierstück

Das Iberische Schwein wird seit der Römerzeit vor allem in Südwestspanien und in Portugal gezüchtet. Es ist kleiner und wendiger als herkömmliche Hausschweinrassen. Das Fleisch ist würziger, von einem feinen nussigen Geschmack und vor allem ist es sehr schön und fein marmoriert. So wird das gebratene Nierstück, das bei herkömmlichem Schweinefleisch eher mal zur Trockenheit neigt, schön saftig und zart. Seine vorzügliche Qualität kommt am besten zur Geltung wenn es nicht zu kräftig gewürzt und schonend, bei niedriger Temperatur, gegart wird. Eine Marinade aus saurem Most, Pfeffer, etwas Senf und Knoblauch passt ideal zu diesem Fleisch.

Eine leicht süssliche Sauce mit reichlich Zwiebel und etwas Honig, die zum Schluss mit Sauerrahm abgerundet wird ergänzt den Schweinsbraten vorzüglich, ohne den delikaten Fleischgeschmack zu überdecken.

Zutaten (2 Portionen)

500g "Pata negra", Nierstück
Bratbutter

Marinade:

1dl saurer Most
1 Knoblauchzehe (gepresst)
1Tl Dijon-Senf (mittelscharf)
Pfeffer

Sauce:

Fond vom Anbraten
1/2 Zwiebel
1dl saurer Most
1Tl Honig
1Tl Dijon-Senf

2E1 Sauerrahm
etwas Wasser
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zutaten für die Marinade vermischen und das Bratenstück damit übergießen. 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ziehen lassen, dabei wird das Fleisch auch temperiert.

Marinade vom Braten abstreifen (so ungefähr) und den Braten salzen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Temperatur etwas zurückstellen und den Braten allseitig scharf anbraten.

Braten in eine Schale legen, Bratenthermometer einstecken, die Kerntemperatur beträgt bereits etwas mehr als 20°.

Braten in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen (ca. 75 Minuten). Danach Ofen ausschalten, kurz entlüften und den Braten ca 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 2-3°.

Sauce:

Rest der Marinade in die Bratpfanne geben, saurer Most dazugeben, kurz aufkochen lassen und den Fond durch ein Sieb abgiessen. Bratpfanne kurz auswaschen. Zwiebel hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Abgeseihten Fond dazugiessen, Senf und Honig unterrühren und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Sauerrahm zugeben und verrühren, wenn die Sauce etwas gar dickflüssig ist, etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Braten dünn aufschneiden, anrichten und mit der Sauce nappieren.





Bratensatz mit saurem Most auflösen, danach absieben



