

Motto: „Lecker vom Land“ – Sauerkraut, Kartoffeln, Kümmel

Rezept von Jannine Gaßen und Dirk Busschots

Mittwoch, den 21.11.2018

Schweinekrustenbraten mit tomatisiertem Sauerkraut

Rezept für 6 Personen

Zutaten

Für den Schweinekrustenbraten

2 gutes kg Schweinekrustenbraten
Öl
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Suppengemüse 1 Bund
1 Fleischtomate
Tomatenmark und Senf
Rinderfond
Salz / Pfeffer / Paprikapulver

Für das Kartoffel-Sellerie-Pürree mit getrockneten Tomaten

1,3 Kg festkochende Kartoffeln
½ Sellerieknolle
5 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100gr getrocknete Tomaten
Muskatnuss
Salz / Zucker
Gemüsefond
Milch / Sahne

Für das Tomatisiertes Sauerkraut

750gr Sauerkraut
Ca. 350ml Gemüsefond aus dem Glas
3 EL Griebenschmalz
2 Gemüsezwiebeln
2 Scheiben durchwachsener Speck (würfeln)
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Zucker
3 EL Tomatenmark

Geschmorte Tomaten mit Kümmel

2 EL Öl
Ca 4g Kümmel
Strauchtomaten mit Stil
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schwarte des Bratens im kochenden Wasser einweichen und dann rautenartig einschneiden. (evtl. zwischendurch wieder ins Wasser tunken).
2. Öl, Charlotten, Pfeffer, Salz, evtl. Knoblauch mischen (gut würzig muss es sein) und mit der Ölmischung den Braten bestreichen und in die Rauten laufen lassen – dann alles in den Kühlschrank und ziehen lassen (ca. 2 Std)
3. Die restliche Ölmischung im Bräter erhitzen (ganz heiß werden lassen) und Braten nur auf der Schwartenseite scharf anbraten. Braten rausnehmen und das geschnittene Suppengemüse mit wenig Hitze anschwitzen, eine geschnittene Tomate, Tomatenmark und Senf dazugeben, anschließend mit Brühe aufgießen bis Gemüse bedeckt ist.
4. Braten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse setzen und im vorgeheizten Ofen (Umluft 170°C) braten. (Pro cm Fleisch - Höhe – ca. 10 Min Garzeit). Alle 10 Minuten mit der Brühe übergießen. Nach ca. 1 ½ Stunden mit Schwarzbier (wenig) übergießen (alle 5-10 Min).
5. Die letzten 5 Minuten den Grill dazu einschalten. Die Kerntemperatur sollte ca. 70 Grad haben. Den Ofen ausschalten und Braten ruhen lassen, bevor man ihn aufschneidet. Gemüse rausnehmen die Hälfte davon pürieren und wieder in die Sauce geben – evtl. noch andicken!
6. Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Danach mit Wasser (mit Salz und etwas Zucker) aufsetzen und garkochen. Anschließend fast vollständig abgießen und mit Fond, Milch / Sahne stampfen. Nach Belieben mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
7. In der Zwischenzeit, Schalotten und ggf. Knoblauch klein würfeln und in der Pfanne in Olivenöl anbraten. Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden und kurz mit in die Pfanne geben. Anschließend unter den Kartoffelstampf heben.
8. Schmalz im Topf zerlassen, Zwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Speck anbraten.
9. Sauerkraut mit Brühe in den Topf geben und unterrühren. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter / Zucker hinzugeben und auf niedriger Temperatur ca 25- 30 Minuten im geschlossenen Topf unter gelegentlichem rühren köcheln lassen.
10. Darauf achten, dass genügend Brühe im Topf ist, ggf. mit Wasser/Brühe auffüllen, Zum Schluss Tomatenmark unterrühren und abschmecken.
11. Olivenöl in der Pfanne erwärmen und die Hälfte des Kümmels hinzugeben. Anschließend Tomaten kurz für ca. 2 Minuten bei mittlerer Temperatur in Öl schwenken.
12. Die andere Hälfte des Kümmels ohne Fett in der Pfanne anrösten, bis es braun wird, anschließend klein hacken und auf dem Teller mit Salz /Pfeffer über die Tomate streuen.
Abschließend oben auf dem Teller noch eine Chorizo-Wurst drapieren.