

Schweincarrébraten mit geschmortem Spitzkohl

Ein gesundes Herbstgericht, das von innen wärmt.

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweincarré mit Rippenknochen
(vom Metzger vorbereitet)
1 Spitzkohl
12 kleine Steinpilze
12 kleine, festkochende Kartoffeln
Rosmarin
Thymian
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
Olivenöl
Pflanzenöl
300 ml Kalbsjus

Die Schwarte des Schweincarrés mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Schwartenseite in heißem Olivenöl knusprig braten. Wenn die Schwarte knusprig braun ist, das Carré umdrehen und ebenfalls anbraten. Das Fleisch im auf 220°C vorgeheiztem Ofen ca. 45 Minuten braten. Wichtig ist, dass die Schwartenseite oben ist, damit sie knusprig wird. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 58°C haben. Das Carré aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen und den Kohl achteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlspalten von beiden Seiten braun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit dem Kalbsjus und Wasser aufgießen. Die Pfanne für ca. 10 Minuten in den heißen Ofen stellen und den Kohl darin schmoren.

Die Kartoffeln in der Zwischenzeit mit Salz und wenig Kümmel kochen, pellen und in Olivenöl knusprig braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, den Rosmarin, den Thymian und den Knoblauch fein hacken, zu den Kartoffeln geben und gut durchschwenken.

Die Steinpilze putzen, halbieren und in Olivenöl und wenig Butter braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 250°C Oberhitze vorheizen und das Schweincarré mit der Schwartenseite nach oben nochmals für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben, damit die Kruste „rösch“ wird.

Das Fleisch vom Knochen lösen, in vier gleich große Stücke schneiden und mit dem geschmorten Spitzkohl, den Steinpilzen und Kartoffeln anrichten. Mit dem Kalbsjus umgießen und heiß servieren.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller Rotwein mit leichtem Fassausbau und angenehmen Fruchtnoten.

Aus unserem Sortiment:

Las Retamas, el Regajal, Spanien

Templum, Sizilien

Nectar des Bertrands, Bordeaux, Frankreich