

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Festtagsbraten vom Schweinsfilet,
Kräuterbiskuit, Romanesco**

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Schweinsfilet ca. 500 g, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 TL Meersalz, 100 ml Schweins- oder Kalbsjus*.

Für die Hühnerfarce: 80 g Obers, 80 g Hühnerbrustfleisch, Salz, Pfeffer, frisch gerebelter Thymian.

Für den Kräuterbiskuit: 3 Eidotter, geriebene Schale von 1 Biozitrone, 1 ½ EL Feinkristallzucker, 3 Eiklar, Salz, 3 EL Mehl, 1 Msp. Backpulver, 5 EL Kräuter (fein gehackt).

Für das Romanesco-Petersilien-Gemüse: 1/2 Kopf Romanesco, 1 Petersilienwurzel, Salz, Zucker, Butter, 200 g Buchenraslinge, 1 Bio-Zitrone, Thymian, Estragon.

Zubereitung

Für den Kräuterkuchen das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Eidotter und etwas Zitronenabrieb mit ½ EL Feinkristallzucker in einer Rührmaschine cremig rühren. Das Eiklar leicht aufschlagen, den restlichen Zucker sowie eine Prise Salz hinzufügen und zu steifem Schnee schlagen.

Einen Teil der Eischneemasse unter die Eidottermasse heben. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach einsieben und den restlichen Eischnee samt den gehackten Kräutern unterheben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen (25 x 40 cm). Die Masse darauf verteilen und in etwa 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und den Kräuterkuchen vom Backpapier lösen.

Das Schweinsfilet zuputzen, also Häutchen und grobe Sehnen entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Hühnerfarce das Hühnerbrustfleisch in kleine Stücke schneiden und kurz in den Tiefkühler stellen. Das angefrorene Fleisch in einer leistungsstarken Küchenmaschine unter der schrittweisen Zugabe des eiskalten Obers zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Thymian abschmecken.

Den Kräuterkuchen mit der Farce bestreichen. Das Filet darauf legen und zu einer Roulade rollen.

Auf ein Gitter legen und im Rohr bei 130 °C 35-40 Minuten braten (Kerntemperatur 50 °C). Danach herausnehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten rasten lassen. Den Romanesco putzen und in kleine Röschen schneiden. Die Petersilienwurzel schälen, halbieren und in 5 mm-Stücke schneiden.

Die Buchenraslinge mit einer Stiellänge von 2 cm schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilienwurzel darin anschwitzen. 50 ml Wasser dazugeben, mit Salz, Zucker, Zitronenzesten und Thymian würzen. 2 Minuten dünsten dann die Romanesco-Röschen und die Buchenraslinge zugeben. Noch etwa 2-3 Minuten schmurgeln lassen, mit Butter und Estragon vollenden.

Den Schweinsjus erhitzen und mit etwas kalter Butter montieren. Den Braten in Scheiben schneiden, mit dem Romanesco-Petersilien-Gemüse, der Sauce und etwas Meersalz anrichten.

*Schweinsauce:

Zutaten:

1kg Schweinsknochen (Knochen klein hacken), 500g Schweinsabschnitte, etwas neutrales Öl, 1EL Schmalz, Salz, Pfeffer, je 300g Zwiebeln und Stangensellerie, 1 EL Senfkörner, 2 EL Knoblauch fein gehackt, 3 Zweige Thymian, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 1 EL Honig, 2 l Malzbier, 2 l Schweinsfond, 1 gehäufte EL geriebene mehliges Kartoffel, evtl. etwas Maisstärke

Zubereitung:

Die Knochen und Schweinsabschnitte in etwas Öl in einem breiten Topf dunkelbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in ein Durchschlagsieb schütten, damit das Öl abfließen kann. Das Schmalz in denselben Topf geben und das in grobe Würfel geschnittene Gemüse samt Kräutern anrösten. Gewürze zugeben.

Dabei darauf achten, dass das Gemüse gleichmäßig bräunt. Mit etwas Bier ablöschen und einreduzieren lassen. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Die Knochen zugeben und mit dem restlichen Fond aufgießen. Den Fond abschmecken und die fein geriebene Kartoffel beifügen. Gut umrühren.

Zum Kochen bringen und die Sauce ca. 3 Stunden köcheln lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren, evtl. noch etwas reduzieren lassen und eventuell mit Maisstärke auf die gewünschte Konsistenz abziehen. Nochmals abschmecken.