

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Kotelett vom Freilandschwein, Goldrüben,  
Grammeln**



**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---

### Zutaten

2 Koteletts vom Freilandschwein à 300 g (im Idealfall „Dry Aged“), 4 Schalotten, Salz, Pfeffer, 100 g Grammeln (klein geschnitten), Kümmel (ganz); 100 ml Malzbiersafterl.

Für die Beilage: 2 Goldrüben (roh, geschält und dünn aufgeschnitten), 2 Goldrüben (gekocht und dünn aufgeschnitten).

Für den Gewürzsud: 350 ml Orangensaft, 50 g Senf, 50 g Passionsfruchtsaft, 25 g Zucker, 20 g Ingwer, Prise Kümmel (gemahlen), 1/2 TL Orangenblüten (ganz), 1/2 TL Senfkörner (ganz), 1 TL Kardamom (ganz).

### Zubereitung

Die zimmerwarm temperierten Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, die Fettränder kreuzförmig einschneiden. Koteletts bei moderater Hitze mit dem Fettrand nach unten anbraten, danach im Rohr bei 130 °C 15 bis 20 Minuten braten. Danach das Fleisch herausnehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Zeitgleich die Grammeln mit Salz und Kümmel würzen auf ein Blech geben und im Rohr ca. 15 Minuten braten. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden; in der Fleischpfanne 5 Minuten langsam braten.

Für den Gewürzsud alle Zutaten aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen, danach abseihen. Die rohen, dünn aufgeschnittenen Goldrüben in den heißen Gewürzsud einlegen. 4 bis 5 Minuten kochen und heiß in ein Rexglas füllen.

Die marinierten und gekochten Rübenscheiben abwechselnd so einrollen, dass eine Rose entsteht. Die Rüben Blätter abwechselnd zu einrollen so dass eine Rose entsteht. In eine Pfanne setzen und mit Einlegefond übergießen damit sie lauwarm wird. Koteletts in Stücke schneiden und mit Grammeln, Goldrüben und Saft anrichten.

## **\*Malzbiersafterl**

### **Zutaten**

1 kg Schweinsknochen (klein gehackt), 500 g Schweinsabschnitte, etwas neutrales Öl, 1 EL Schmalz, Salz, Pfeffer, je 300 g 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 gehäufter 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 Sieb gießen, damit das Öl abfließen kann. Das Schmalz in denselben Topf geben und das in grobe Würfel geschnittene Gemüse samt Kräutern anrösten. Gewürze zugeben und darauf achten, dass das Gemüse gleichmäßig bräunt. Mit etwas Bier ablöschen und einreduzieren lassen. Diesen Vorgang 2-3mal wiederholen. Die Knochen zugeben und mit dem restlichen Fond aufgießen, abschmecken und die fein geriebene Kartoffel beifügen. Gut umrühren, zum Kochen bringen und die Sauce ca. 3 Stunden köcheln lassen. Durch ein Haarsieb passieren, evtl. noch etwas reduzieren lassen und mit etwas Maisstärke auf die gewünschte Konsistenz abziehen. Nochmals abschmecken.

Die Sauce lässt sich auch sehr gut in kleinen Mengen einfrieren!