

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Würziger Spanferkelrücken mit überbackenen Erdäpfeln und Pilzen

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Auflauf: 2 große Erdäpfel (speckige Sorte), 8 Champignons, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige Rosmarin, 200 ml Schlagobers, 200 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bergkäse, Butter.

Für das Fleisch: 2 Spanferkelrückenstränge (ausgelöst), 1 EL Salzkapern, 2 Knoblauchzehen, 10 Zweige Zitronenthymian, 1/16 l Haselnussöl, 1/16 l Apfelsaft, 1/16 l Sojasauce (salzarm), 2 EL Honig, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1 EL Sesam (schwarz), 1 EL Sesam (weiß), 6 Sardellenfilets, Schale von 2 Bio-Zitronen.

Zubereitung

Passende Formen mit reichlich Butter ausschmieren und mit gehacktem Rosmarin und Knoblauch ausstreuen. Erdäpfel schälen und so wie auch die geputzten Champignons blättrig schneiden.

Milch und Obers aufkochen, mit Salz, Muskatnuss und fein gehacktem Rosmarin abschmecken. Die Flüssigkeitsmenge um ein Drittel reduzieren und über das geschichtete Gemüse gießen. Mit reichlich geriebenem Bergkäse bestreuen. Im auf 160 °C vorgeheizten Rohr 35-40 Minuten backen.

Den Spanferkelrücken zuputzen, die Schwarte entfernen und das Fleisch in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Knoblauch, Zitrone, Kapern, Sardellen und Thymian fein hacken und das Fleisch damit einreiben.

In einer Pfanne die restlichen Zutaten aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Das Fleisch einlegen, aufkochen und mit dem Deckel verschließen. Im Rohr bei 160 °C 7-8 Minuten garen, zwischendurch umdrehen. Fleisch herausheben und rasten lassen. Sauce abschmecken und eventuell mit etwas Speisestärke eindicken.

Vor dem Anrichten das Fleisch mit Sauce beträufeln.

Den Auflauf mit dem Spanferkelrücken auf Teller anrichten, etwas Saft zugießen und mit Zitronenschale und Rosmarin dekoriert servieren.