

Das Beste vom Duroc-Schwein

Schweinslungenbraten mit Grammelfülle auf lauwarmen Kürbis-Spitzkraut

**Rezept für 3-4 Personen:
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden**

Für das Kürbis-Spitzkraut

1 Stück Spitzkraut 250 g, 1 Stück Hokkaidokürbis 500 g
1 Zwiebel in längliche Steifen geschnitten 200 g
1 EL Gewürzmischung Jaipur Curry
2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Apfelessig, 1/8 Liter Weißwein
etwas Zucker, Salz nach Bedarf

Für den Schweinslungenbraten mit Grammelfülle

4 Stück Schweinslungenbraten frisch
250 g Grammeln (eventuell hacken)
1 Zwiebel fein gehackt 100g, 20 g Knoblauch fein gehackt
2 EL frische Petersilie grob gehackt, Salz & Pfeffer nach Geschmack
2 Meter Bindfaden

Kürbis-Spitzkraut:

Für das Kürbis-Spitzkraut vom Kraut die äußeren Blätter entfernen, Krautkopf vierteln und mit einem Krauthobel fein hobeln. Steht kein Krauthobel zur Verfügung, mit einem Messer Nudelig schneiden. In einem Topfe etwas Öl eingießen, erhitzen Kraut zugeben kurz durchrösten. mit Essig und Weisswein ablöschen, Jaipur Curry, Salz und Pfeffer zugeben, zudecken und 2 Minuten dünsten. Zum Schluss den groß gerissenen Kürbis zugeben, nochmals zudecken und Kraut mit Kürbis etwas weiter dünsten. Zum Schluß das Kraut abschmecken. Den warmen Krautsalat bis zum Anrichten beiseite stellen.

Grammelfülle:

Grammeln in einer Pfanne mit gehacktem Zwiebel, etwas Knoblauch und der Petersilie rösten, mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Für die weitere Verarbeitung beiseitestellen.

Schweinslungenbraten:

Den Schweinslungenbraten von den Sehnen befreien das Mittelstück mit 10 cm Länge auf beiden Seiten abschneiden (die dünneren Randstücke für andere Gerichte beiseitestellen). Das Mittelstück in Fächer aufschneiden damit eine Platte von 10 x 20 cm entsteht. Eventuell mit dem Schnittklopfer das Filet leicht flach klopfen. Das Filet etwas salzen und mit der vorbereiteten Grammelfülle 5 mm gleichmäßig stark belegen. Anschließend einrollen und mit einem Bindfaden die Rolle fixieren, damit diese beim Braten nicht aufgeht. Wir legen den fertig gefüllte Schweinslungenbraten auf ein kleines Blech und geben diesen für 10 Minuten bei 160 Grad in den vorgeheizten Backofen zum Vorgaren. In der Zwischenzeit stellen wir eine Bratpfanne auf den Herd und heizen diese vor. Sobald die Garzeit im Backrohr vorbei ist nehmen wir das Schweinslungenbratenstück aus dem Ofen, lassen diesen etwas rasten dabei entfernen wir den Bindfaden. Vor dem Servieren braten wir den Lungenbraten in der Pfanne nochmals von allen Seiten scharf an um ihn Röstaromen zu verleihen.

Anrichten:

Auf vorgewärmte Teller wird das Kürbis-Spitzkraut mittig angerichtet, das Schweinslungenbratenstück 2 x durchschneiden und auf das Kraut so legen damit die gefüllte Schnittfläche nach oben zeigt.