

Schweine-Krustenbraten, Dunkelbier-Soße, Knödel, Salat

Für zwei Personen

Für den Schweinekrustenbraten:

400 g Schweinebauch 3 EL Butterschmalz Salz

Pfeffer

Für die Sauce:

2 Karotten 1 Zwiebel $\frac{1}{2}$ Lauch

$\frac{1}{4}$ Sellerie 1 Flasche dunkles Bier 2 EL Tomatenmark

300 ml Kalbsfond 75 g kalte Butter 1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke Salz Pfeffer

Für die Serviettenknödel:

3 altbackene Brezeln 2 EL Semmelbrösel 1 große Zwiebel

1 Ei 30 ml Milch 1 EL Butter

1 Bund glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für den Salat:

2 Granny Smith Äpfel 30 g Cranberrys 1 Schalotte

30 g gehackte Erdnüsse $\frac{1}{2}$ TL Zucker 20 ml Olivenöl

10 ml Weißweinessig Salz Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schweinekrustenbraten Fleisch waschen, trockentupfen und die Schwarte viereckig einschneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Karotten, Lauch und Sellerie waschen, schälen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und grob hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz bei großer Hitze anbraten. Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Fleisch herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Tomatenmark in die Pfanne zum Gemüse geben und kurz mitbraten. Mit Bier ablöschen, Kalbsfond angießen und Nelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Kurz reduzieren lassen und dann zum Fleisch geben. Die Temperatur regulieren und bei 180 Grad circa 25 Minuten im Ofen garen. In einem Topf Wasser erhitzen.

Für die Serviettenknödel die Brezeln zerkleinern, die Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Ei trennen und Eigelb mit etwas Milch zum Teig geben. Alles kräftig verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in Alufolie wickeln, zu kleinen Rollen formen und für circa zehn Minuten in heißem Wasser kochen.

Für den Apfel-Cranberry-Salat die Äpfel waschen und mit einem Julieneschneider in feine Streifen hobeln. Schalotte abziehen und kleinhacken. Äpfel, Schalotten, Cranberrys und Erdnüsse vermengen und mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Bratensud aus der Auflaufform durch ein Sieb gießen und aufkochen lassen. Kalte Butter hinzufügen.

Knödel herausnehmen, abtropfen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Semmelbröseln schwenken.

Den Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Laugen-Serviettenknödel und Apfel-Cranberry-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Axel Kalteiß am 21. März 2016