

Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel

Für 2 Personen

500 g Spanferkelbauch	1/4 l trockener Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	2 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
Salz	10 Pfefferkörner	3 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 EL Petersilie	1 Ei
Pfeffer	3 EL Butter	100 ml brauner Kalbsfond
400 g Weißkohl 1 kleine Zwiebel	50 g Speck, durchwachsen	
Essig	Öl	

Den Spanferkelbauch in einen Bräter geben der gerade so groß ist wie das Stück Fleisch. Weißwein, Thymian, geschälte Knoblauchzehe, einen Teelöffel Kümmel, Lorbeerblätter, Salz und zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Mit Wasser aufgießen, so dass das Fleisch gerade bedeckt ist, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei circa 150 Grad (Umluft 130 Grad/ Gasherd: Stufe 2) 1 1 Stunden abkochen. Für die Serviettenknödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit warmer Milch übergießen und abgedeckt ziehen lassen. Die Petersilie fein hacken, das Ei verquirlen und beides unter die Brotmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in ein gebuttertes Küchentuch geben und zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Enden gut eindrehen oder festbinden und in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser circa 40 Minuten garen. Das abgekochte Fleisch an der Hautseite mit einem Messer rautenförmig einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und bei 200 Grad Oberhitze im Ofen mit der Hautseite nach oben braten, bis diese schön kross ist. 150 ml Fleischmarinade durch ein Sieb geben und mit dem Kalbsfond einkochen. Für den Krautsalat den Weißkohl raspeln oder in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel-Speckmischung unter den Weißkohl geben und alles mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Serviettenknödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anbraten, bis die Scheiben Farbe bekommen haben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Soße über das Fleisch geben und mit den Knödeln und dem Salat anrichten.

Otto Koch Freitag, 01. Februar 2008