

Gefüllte Jungschwein-Brust mit kleinen Rübchen

Für 4 Personen

125 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	40 g gekochter Schinken
3 Schalotten	1 Jungschweinbrust (ca. 1 kg)	Salz, Pfeffer
1-2 Stiele Majoran	1-2 Stiele Petersilie	1-2 Stiele Liebstöckel
1 EL Butter	Muskatnuss	3 Eier
3 EL Butterschmalz	6 kleine Möhren	4 Petersilienwurzeln
1 kleine Steckrübe	6 kleine Schalotten	2 Tomaten
1 Msp Kreuzkümmel	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig		

Milch erhitzen. Brötchen in eine Schale geben. Brötchen mit der Milch übergießen und etwa 10 Minuten einweichen lassen. Schinken fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. In die Jungschweinbrust eine Tasche einschneiden. Darauf achten, dass keine Löcher entstehen (am besten vom Metzger schneiden lassen). Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, Petersilie und Liebstöckel abspülen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Schinkenzugeben und mit dünsten. Majoran, Petersilie und Liebstöckel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schalotten-Schinken-Mischung zusammen mit den Eiern vorsichtig unter die eingeweichten Brötchen heben, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Jungschweinebrust mit der Brötchenmischung füllen (nicht zu viel, da die Brotfüllung beim Braten aufgeht) und mit Küchengarn verschließen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten. 125 ml Wasser zugeben. Zugedeckt im Backofen etwa 1 Stunde schmoren. In der Zwischenzeit Möhren, Petersilienwurzeln und Steckrübe waschen und schälen. Steckrübe und Petersilienwurzeln fein würfeln. Schalotten schälen. Tomaten abspülen, trockenreiben und vierteln. Kerne entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Thymian in einen Kaffee- oder Teefilter geben und verschließen. Gemüse und Gewürzbeutel zum Jungschwein geben und alles ca. 30 Minuten weich garen. Das weich gegarte Gemüse herausnehmen. Backofen auf 200 Grad erhitzen Die Schweinebrust weitere 30 Minuten bräunen und dabei immer wieder mit der Schmorflüssigkeit begießen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und bis zum Anrichten ruhen lassen. In der Zwischenzeit, den Bratensaft um die Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte des Tellers geben. Mit Gemüse und Bratensaft anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013