

Schweine-Braten mit Kartoffel-Gratin und Mandel-Broccoli

Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	120 g Butter	700 g Broccoli
1 kg Schweinenacken	500 ml Sahne (30%)	Pfeffer, Salz
Muskat, Paprika	3 Zwiebeln	250 g Karotten
1 Sellerie	1 Stange Porree	Zucker
1 Tube Tomatenmark	250 ml Rotwein	250 g Mandelscheiben
1 Lorbeerblatt	Nelken	

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und die Scheiben wie ein Fächer hineinlegen. Sahne mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und über die Kartoffeln geben. Im Ofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten garen.

Den Schweinenacken auf ein Blech geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, den Schweinenacken darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie waschen und klein schneiden. Den Braten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben, danach Karotten, Sellerie und Porree. Das Gemüse anrösten, eine Prise Zucker zum Karamellisieren dazu geben. Nach ein paar Minuten Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und den Satz vom Pfannenboden lösen. Abschließend den Schweinebraten wieder in die Pfanne geben, ein Lorbeerblatt und Nelken hinzufügen und zugedeckt fertig schmoren lassen.

Vom Broccoli die Röschen abschneiden. Den Broccoli in einem Topf in einem Siebeinsatz fünf Minuten dämpfen. Danach das Gemüse in Eiswürfel-Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in einem Einsatz über warmen Wasser warm werden lassen.

Die Mandeln in der Pfanne anrösten, danach etwas Butter dazugeben und zerlassen. Solange in der Pfanne lassen bis die Butter leicht braun wird. Danach in ein kleines Gefäß umfüllen, eine Prise Salz dazu. Den Broccoli damit garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014