

Spanferkel-Braten alla Siciliana

Für 4 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Spanferkelkeule (Schwarte)	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	3 Möhren
3 Stangen Lauch	60 ml Olivenöl	3 Zweige Rosmarin
3 Nelken	425 ml passierte Tomaten	200 ml Rotwein
500 g Tagliatelle	50 g geriebener Parmesan	Basilikumblätter

Die Haut der Spanferkelkeule rautenförmig einritzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen.

Zwiebeln und Knoblauch in grobe Würfel schneiden. Die Möhren in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden.

Das Gemüse in der Fettpfanne des Ofens, einer Auflaufform oder einem Bräter verteilen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Rosmarin und Nelken darauf verteilen. Das Fleisch auflegen, die passierten Tomaten und den Rotwein angießen. Das Fleisch mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen etwa 2 Stunden innen weich und außen braun und knusprig garen. Bei Bedarf etwas mehr Rotwein angießen.

Wenn das Fleisch gar ist, die Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm halten. Rosmarin und Nelken aus dem Sud nehmen, den Sud nach Belieben pürieren und in einer Pfanne noch einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle abgießen, tropfnass zur Tomaten-Gemüse-Sauce geben und darin schwenken. Mit einigen Spritzern Olivenöl beträufeln. Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tagliatelle auf tiefen Tellern anrichten. Die Spanferkelstücke auflegen, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

Frank Rosin am 06. Dezember 2016