

# Gewürz-Krustenbraten mit Apfel-Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

## Gewürz-Krustenbraten:

1 l Kalbsfond	1,5 kg Schweinebauch	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	2 Zehen Knoblauch
4 Scheiben Ingwer	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner, gelb
1 TL Koriander	1 Lorbeerblatt	0,5 TL Kreuzkümmel
2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelkörner	3 Splitter Zimtrinde
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 TL Speisestärke
Chiliflocken, mild	Salz	

## Apfelrahmkraut:

1 Zwiebel, groß	1 EL Öl	800 g Sauerkraut
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	1 Pfefferkörner, schwarz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
4 EL Apfelmus	3 EL Butter	Curry
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

## Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 TL Puderzucker	2 EL Butter
Chilisalz		

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Gewürz-Krustenbraten:

Den Kalbsfond in einen Bräter gießen, den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hinein legen und für eine Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Temperatur anschließend auf 160 Grad erhöhen. Das Fleischstück aus dem Bräter nehmen und umdrehen. Mit einem scharfen Messer einen Zentimeter breite Streifen in die Schwarte schneiden, so wie hinterher die Scheiben tranchiert werden sollen. In einem Topf bei milder Hitze Puderzucker karamellisieren und das Tomatenmark hinein rühren, etwas mit schmelzen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit einköcheln lassen, bis sie Sirupartig ist. Mit dem Fond auffüllen und in den Bräter gießen. Das Fleischstück mit der Schwartenseite nach oben rein setzen. Weitere zwei Stunden in den auf 160 Grad aufgeheizten Ofen schieben. Anschließend den Backofen auf 220 Grad bis 240 Grad Oberhitze oder Umluftgrill vorheizen. Den Braten aus der Soße nehmen, auf ein Backblech setzen, die Schwarte salzen und auf der untersten Einschubleiste unter der vorgeheizten Oberhitze in 20 bis 30 Minuten knusprig braten. Drei Streifen Schale aus der Zitrone und einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Soße mit Knoblauch, Ingwer, ausgekratzter Vanilleschote, Senfkörnern, Korianderkörnern, Kreuzkümmel, Kardamom, Lorbeerblatt, Fenchel, Zimt und etwas Chili verrühren. Zitronen- und Orangenschale hinein geben und knapp unter dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die kochende Soße rühren, bis sie leicht sämig bindet und ein bis zwei Minuten leise köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, salzen und warm halten.

Apfelrahmkraut:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Öl bei milder Hitze die Zwiebeln glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast völlig einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und etwa 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Pfeffer, leicht angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in einen Einwegbeutel füllen. Nach 30 Minuten Apfelmus und die Gewürze im Teebeutel dazu geben.

Nach Garzeitende die Gewürze entfernen, Butter und die Sahne zugeben. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Curry, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Apfelspalten:

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, die Äpfel zugeben und Butter einschmelzen lassen. Mit Chilisalzwürzen. Den Krustenbraten in Scheiben schneiden, mit Apfelrahmkraut, Apfelspalten und mit der Bratensoße anrichten.

Tipp:

Der Krustenbraten kann kurz vor Ende des Bratvorgangs mit Gewürzbutter (zerstoßene Gewürze mit brauner Butter gemischt) eingepinselt werden. Jedoch sollte man darauf achten, dass die Gewürze bei der hohen Temperatur im Backofen nicht anbrennen.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009