

Spanferkel-Rollbraten

Für 8 Personen:

1 Spanferkelrücken (3,5 kg)	2 Knoblauchzehen	Meersalz
3 Zweige Rosmarin	1 Zitrone	10 Sch. fetter Speck (Lardo)
Gemüse	1 kg festk. Kartoffeln	11 El Olivenöl
2 Lorbeerblätter	Meersalz	400 g Schalotten
1 Tl Fenchelsaat	3 rote Paprikaschoten	5 Tomaten (à 100 g)
Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	

Schweinerücken in einem zusammenhängenden Stück auslösen. Dafür erst von einer Seite des Rückens zwischen Rippenknochen und Rückenfilet mit einem scharfen Messer an den Rippenknochen entlang zum Mittelknochen schneiden. Dann von der anderen Seite. Zum Schluss vorsichtig zwischen Wirbelsäule und Schwarte entlangschneiden und die beiden Rückenfilets zusammenhängend auslösen.

Knoblauch grob hacken, mit wenig Meersalz bestreuen und zu einer Paste zerdrücken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, Zitronenschale fein abreiben. Die Hälfte des Rosmarins und die Zitronenschale zu der Knoblauchpaste geben und alles zusammen fein hacken.

Schweinerücken mit der Schwarte auf die Arbeitsfläche legen.

Fleischseite mit der Gewürzpaste einreiben. Mit den Speckscheiben versetzt belegen. Restlichen Rosmarin darauf verteilen. Das Fleischstück zusammenklappen und mit Küchengarn fest und in gleichmäßigen Abständen zusammenbinden. Braten auf den Grillspieß stecken und fest fixieren. Spieß auf den Grill legen und in den Motor stecken. Porchetta bei mittlerer Hitze mit Deckel 2,5 - 3 Stunden knusprig grillen.

Für das Gemüse Kartoffeln waschen und abbürsten, größere Kartoffeln halbieren. In einer Auflaufform mit 4 El Olivenöl, Lorbeer und wenig Meersalz mischen. Schalotten in einer kleinen Auflaufform mit 3 El Olivenöl und Fenchel mischen. Paprika vierteln, putzen, entkernen und auf der Hautseite in einer weiteren Auflaufform verteilen. Tomaten waagrecht halbieren und auf die Paprika legen. Restliches Olivenöl darüberträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und darüber verteilen.

Die Beilagen auf dem Grill in den jeweiligen Auflaufformen gleich mitgaren. Dazu die Beilagen in der letzten Stunde auf den Grillrost stellen: Die Kartoffeln brauchen ca. 45 Minuten, Schalotten ca. 30 Minuten und die Paprika-Tomaten 20-25 Minuten.

NN am 25. April 2021