

Schinken-Braten

Für 8 Personen:

1,5 kg gepök. Schinkenbraten	1 Orange	4 Stiele glatte Petersilie
1 TL Chiliflocken	5 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner
1 Sternanis	2 EL flüssiger Honig	2 EL körniger Senf
2 Zimtstangen	4 Lorbeerblätter	

Für die Gnocchi:

650 g mehligk. Kartoffeln	500 g Pastinaken	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
3 Eigelb (Gr. M)	5-7 EL Mehl	2 EL Olivenöl
4 Feigen	4 Zweige Thymian	4 EL Butter
Walnüsse	Frischhaltefolie	

Für den Rosenkohl:

1,2 kg Rosenkohl	Salz, Pfeffer	2 Granatäpfel
4 EL Butter	4 EL Semmelbrösel	

Für den Braten:

Backofen vorheizen (180 °C). Fleisch kalt waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einen großen Bräter oder auf die Fettpfanne des Backofens legen.

Orange heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Chili, Wacholder, Piment und Sternanis im Mörser zerkleinern. Mit Honig, Senf, Orangenschale und Petersilie in einer Schüssel verrühren.

Die Zimtstangen längs in je ca. 8 Streifen schneiden. Lorbeerblätter längs halbieren. Braten rundherum mit Honig-Senf-Gewürzmix einreiben. Zimtstangenstreifen ins Fleisch piksen. In den Braten 8 ca. 0,5 cm tiefe Schlitz schneiden.

Je 1 Lorbeerblatthälfte in je einen Schlitz stecken. Im heißen Ofen ca. 2 1/2 Stunden braten.

Dabei etwa alle 45 Minuten ca. 75 ml Wasser in den Bräter oder auf das Blech gießen.

Für die Pastinaken-Gnocchi:

Am Vortag oder vormittags Kartoffeln und Pastinaken schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit der flachen Seite eines Messers kurz andrücken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen.

Kartoffeln, Pastinaken, Knoblauch und Rosmarin in ca. 1 l kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Abgießen, auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen.

Kartoffeln und Pastinaken mit einem Kartoffelstampfer auf dem Blech zerstampfen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Eigelb und 5-7 EL Mehl zur Kartoffelmasse geben. Mit den Händen zum Teig kneten.

Teig halbieren. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche jede Teighälfte zu einer Rolle (ca. 3 cm Ø) formen. Rollen mit einem angefeuchteten Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit mehlierten Händen aus jeder Scheibe eine Kugel formen.

Kugeln mit einer in Mehl getauchten Gabel flach drücken.

Gnocchi in ca. 2 l kochendem Salzwasser in 2 Portionen ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf große Teller legen und abkühlen lassen.

Mit Olivenöl beträufeln, mit Frischhaltefolie abdecken und für den nächsten Tag beiseitestellen. Kurz vorm Servieren Feigen waschen, abtrocknen, vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Gnocchi mit Thymian (und nach Geschmack mit

einigen Walnusskernen) goldbraun anbraten.

Feigen kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, putzen, in Wasser mit viel Salz (hält ihn grün) 8-10 Minuten sprudelnd kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Granatäpfel halbieren, Kerne über einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel herausklopfen.

Rosenkohl und Granatapfelkerne kalt stellen. Kurz vorm Servieren Rosenkohlröschen halbieren.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Rosenkohl und Semmelbrösel ca. 2 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Granatapfelkerne unterheben. Mit Gnocchi und Braten auftischen.

NN am 29. März 2022