

Schweinebraten mit Bärlauchsosse und Gelee-Eiern

Kategorien: Fleisch, Schwein

Zutaten für: 6 Portionen

BRATEN

1,4	kg	Schweinebraten mit Schwarte (Keule)
		Salz und Pfeffer
1	Bund	Suppengrün

GELEE-EIER

2	Blätter	Weißer Gelatine
	Einige	Kräuterspitzen; z.B. Kerbel, Dill, Petersilie, -- Estragon
125	ml	Möhren-Geflügelfond

SOSSE

300	Gramm	Schmand
100	Gramm	Magermilchjoghurt
1	groß.	Bund Bärlauch
1/2		Zitrone

Anleitung:

Für den Braten:

Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bratenschlauch stecken. Suppengrün putzen, grob würfeln und zum Fleisch geben. Bratenschlauch gut verschließen und auf der oberen Seite einige Löcher einstechen.

Schlauch auf ein Gitterrost legen und in dem auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorgeheizten Backofen auf die zweite Einschubleiste von unten schieben.

Eine Stunde 30 Minuten braten. Fleisch aus dem Schlauch nehmen, Bratensaft auffangen und das Fleisch ganz abkühlen lassen.

Für die Gelee-Eier: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kräuter von den Stielen zupfen. Fond leicht erhitzen und die Gelatine unter Rühren darin auflösen. Eiförmchen (Firma Städter) jeweils zur Hälfte mit der Brühe füllen und etwa 20 Minuten im Kühlschrank gelieren lassen.

Anschließend das Gelee mit den Kräutern belegen und mit dem restlichen Fond begießen. Gelee-Eier mindestens eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Eier einzeln vorsichtig mit Hilfe eines Löffelstieles herauslösen.

Für die Soße:

Bratensaft auf wenige Esslöffel einkochen lassen und mit Schmand und Joghurt verrühren. Bärlauch kalt abspülen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bratenscheiben, Bärlauchsosse und Gelee-Eier auf Tellern anrichten.

Pro Portion ca. 535 Kcal 35 g Fett

Schweinebraten mit Bärlauchsosse und Gelee-Eiern

(Fortsetzung)

Quelle:

essen & trinken
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann