

Andreas Schweiger
Kartoffelküchlein mit Schweinbauch und Radieschen

Donnerstag, 19. März 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für den Schweinebauch:

1 kg	Schweinebauch mit Schwarte
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Senf
1 EL	Kümmel
4 EL	Rapsöl
5 Stiele	Thymian
1 Bund	Suppengemüse
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
1 l	Fleischbrühe (selbstgemacht oder aus dem Glas)
1 TL	Speisestärke, nach Belieben
1 EL	Balsam-Essig

Für die Kartoffelküchlein:

500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
4 Blätter	Bärlauch
2	Eiweiß
etwas	Meersalz
3 EL	Rapsöl

Für die Radieschen:

4	Eiszapfen (längliche Radieschen)
4	Radieschen
1 EL	Zucker
20 g	Butter
etwas	Meersalz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 Grad Ober und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch kalt waschen, gründlich trocken tupfen. Die Schwarte mit einem scharfen, stabilen Küchenmesser rautenförmig einschneiden.
2. Fleischseite des Bratens mit Salz und Pfeffer würzen, Senf aufstreichen und mit etwas Kümmel bestreuen.
3. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischseiten des Bratens darin anbraten. Den Braten auf das tiefe Backblech des Backofens (Fettpfanne) setzen. Die Schwarte mit etwas Salz einreiben.



4. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Das Suppengemüse putzen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Im Bratfett der Pfanne kurz anbraten, Suppengemüse zugeben und kurz mitbraten.
5. Die Gemüsemischung und 4 Stiele Thymian um den Braten verteilen. Fleischbrühe angießen.
6. Das Blech in den heißen Backofen schieben. Den Braten ca. 3,5 Stunden garen.
7. Etwa ½ Stunde vor Ende der Bratzeit für die Kartoffelküchlein die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und in einem Küchentuch die Flüssigkeit ausdrücken.
8. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
9. Das Eiweiß mit etwas Meersalz zu einem steifen Schnee schlagen.
10. Den Bärlauch unter die Kartoffeln mischen und Eiweiß unterheben.
11. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Kleckse von der Kartoffelmasse hineingeben. Jeweils etwas flach drücken und auf jeder Seite etwa 1 Minute goldbraun braten. Fall nötig, zum Schluss noch einen Deckel auflegen und die Küchlein eine weitere Minute garen.
12. Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze (200 Grad) schalten.
13. Übrigen Thymian fein hacken. Den Bratenfond vom Blech durch ein Sieb in einen Topf passieren. Nach Belieben mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Die Sauce mit Balsamicoessig und Thymian abschmecken.
14. Den Krustenbraten im Backofen unter dem heißen Grill 10-15 Minuten knusprig rösten und dabei die Schwarte aufknuspern lassen. Zwischendurch die Schwarte mit kaltem Salzwasser bestreichen, das macht sie schön knusprig und würzig. Achtung, dabei Braten beobachten, da die Schwarte leicht verbrennt!
15. Radieschen und Eiszapfen putzen, waschen und längs vierteln.
16. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren.
17. Die Butter, Radieschen und Eiszapfen dazugeben und alles etwa 1 Minute schwenken.
18. Zum Anrichten den Schweinebauch in Scheiben schneiden und mit den Radieschen anrichten. Kartoffelküchlein dazulegen, Sauce dazu reichen.

Pro Portion: 980 kcal / 4100 kJ
21 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 77 g Fett