

**Kochen**

**Abravi Kotor**

**Dienstag, den 15.09.2020**

**Schwenkbraten mit französischen Bratkartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Schwenkbraten:**

800 g Schweinenacken, in Scheiben  
1 Stiel Rosmarin  
2 Knoblauchzehen  
3 Zwiebeln oder 6 Schalotten  
4 Wacholderbeeren  
1 EL Senf  
etwas Piment d'Espelette  
etwas Salz  
4 EL Rapsöl

**Für die Schalotten:**

300 g Schalotten  
2 EL Butter  
etwas Salz  
2 TL Zucker, braun  
150 ml Portwein  
150 ml Rotwein, trocken  
etwas Pfeffer

**Für die Bratkartoffeln:**

600 g Bio-Kartoffeln,  
festkochend, nach Belieben roh oder vorgegart  
4 EL Butterschmalz  
1 Knoblauchzehe  
1 Stiel Rosmarin  
etwas Salz



**Zubereitung:**

- 1. Am Tag vorher für den Schwenkbraten** Fleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in Scheiben beziehungsweise Ringe schneiden. Wacholderbeeren andrücken.
- Vorbereitete Zutaten, Senf und etwas Piment d'Espelette zum Fleisch geben und alles durchmischen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 24 Stunden marinieren.
- Am Zubereitungstag** für das Fleisch den Backofen auf 180–200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Schalotten** abziehen, große Schalotten längs halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Mit Salz würzen. Dann Zucker überstreuen und karamellisieren lassen.
- Zunächst etwas Port- und Rotwein angießen, einkochen lassen. Dann übrigen Port- und Rotwein angießen. Die Schalotten offen unter gelegentlichen Durchschwenken garen, dabei den Fond leicht sämig einkochen und die Schalotten glasieren.
- Für das Fleisch eine Grillpfanne hoch erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit etwas Salz würzen. Grillpfanne mit etwas Öl ausstreichen. Das Fleisch in zwei Portionen darin von beiden Seiten scharf anbraten.
- Dann auf den Gitterrost des Backofens setzen, die Fettpfanne darunter schieben. Das Fleisch im heißen Backofen ca. 15–20 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von etwa 60 Grad garen.

8. **Die Kartoffeln** gründlich waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Kartoffeln in 1,5 cm große Würfel schneiden.

9. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin gleichmäßig verteilen. Knoblauch abziehen, andrücken. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

10. Knoblauch und Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Kartoffeln an der Unterseite schön kross angeröstet sind. Kartoffeln dann vorsichtig wenden und kross fertig braten. Kartoffeln mit Salz würzen.

11. Fleisch, geschmorten Portwein-Schalotten und Pommes rissoles anrichten.

**Extra-Tipp:** Die übrig gebliebene Zwiebelmarinade vom Fleisch kann z. B. in einem Gulasch oder Schmorbraten mitgeschmort werden. Kräftig angebraten und mit etwas Tomatenmark gemischt, kann man sie auch für Gemüsefüllungen verwenden oder zu einer Zwiebelsuppe kochen. Wer den Zwiebel-Gewürzmix nicht sofort weiter verarbeiten kann, brät alles in 1 EL Butterschmalz kräftig an und friert den Mix bis zur weiteren Verwendung ein.