

# Schweinehals im Römertopf mit Fächerkartoffeln

Das Fleisch ist wieder mal ein indirekter Beitrag des Langen, ein Teil seiner Familienküchentradition. Und wegen meiner Gedächtnislücken diesmal kein Hals. Aber 2 kleine Schultern, dafür aber vom glücklichen Wollschwein der Fiechter-Schwestern. Wie Čechov zum Essen!

Der Römertopf wird bei uns nur so 2-3 pro Jahr benutzt, bis jetzt konsequent nur für Huhn mit der gleichen Würzpaste wie das Schwein. Aber die 2-3 mal rentieren wirklich, und wir haben in ja schon 10 Jahre. Und wenn keiner von uns unglücklich stolpert verwenden wir in sicher noch 20-30 Jahren. Vorausgesetzt das mit dem Gedächtnis wird nicht schlimmer.

Und weil ich bei der Suche nach einem Rezept für Quittentarte die Fächerkartoffeln irgendwo gesehen habe gab es sie auch gleich dazu. Und es war ein voller Erfolg; das Schwein bei uns und die Kartoffeln bei den Kindern (sie haben je 4 davon gegessen, ich hatte nur 1 :-)) So wie es aussieht wird sich das Huhn den Römertopf nun mit dem Schwein teilen müssen.

*Schweinhals – oder Schulter (aktiv 30 Minuten, im Ofen 2 h)*

- Salz
- 2 normale oder 1 grosse Knoblauchzehe
- 8 grosse Salbeiblätter
- 1-2 Zweiglein Rosmarin
- 1 Blatt Maggikraut wenn man hat. Wir hatten diesmal nicht
- Olivenöl
- Pfeffer
- 1 kg Schweinhals (oder 1.6 kg Schweineschulter, gedächtnislückenhalber und mehr weil eventuell noch

Gäste. Gab aber keine Gäste, dafür jetzt die kleinere Schulter im Gefrierschrank mit noch ordentlich Sauce )

- 4 kleine Zwiebel, geschält
- 2-4 Karotten



Den Römertopf 2 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Knoblauch mit Salz zerquetschen, Kräuter fein hacken und mit Olivenöl und Pfeffer zu einer Würzpaste vermischen. In ca. 5 Einschnitte vom Hals oder halt eben Schulter einfüllen und den Rest auf der Oberfläche verstreichen.

Das Fleisch in den Römertopf geben mit der bestrichenen, fetten Seite nach oben. Die Zwiebeln und Karotten hübsch dazulegen.

in die Mitte des kalten! Backrohrs geben und auf 200°C Ober/Unterhitze einstellen. Nach 2 Stunden ist der Braten fertig. Es war nicht so weich wie der Schweinhals, wahrscheinlich braucht die grössere Menge Fleisch doch länger, das nächste Mal geben wir bei der Schulter 30 Minuten dazu. Aber saftig und würzig und mit viel klarer Sauce.

*Fächerkartoffeln ( Vorbereiten 20 Minuten, im Ofen ca. 50 Minuten)*

- Pro Person 3-4 längliche, 2-3 cm dicke festkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz

Den Ofen vorheizen, bei Umluft 185°C, Ober/Unterhitze 200°C. Die Kartoffeln schälen und in 2 mm Abstand fast durchschneiden. Das geht gut wenn man das Messer nur mit der Spitze auf dem Schneidebrett aufkommen lässt. Die Butter schmelzen und mit dem Salz vermischen und ca. die Hälfte auf die Kartoffeln pinseln. Nach 35 Minuten herausziehen und nochmal pinseln. Jetzt sind die Kartoffelfächer schon geöffnet und die salzige Butter kann hineinfließen. Noch einmal 10-15 backen bis sie schön knusprig braun sind.

Ein schönes, unaufgeregtes und unkompliziertes Sonntagsessen das einem zwischendurch viel Zeit für andere Aktivitäten lässt.

---

**Schweinsnierstück** **mit**

# Pfeffer-Senf Kruste

Mit dem ganzen Sous-Vide Hype ist das Niedertemperaturgaren ein bisschen ins Hintertreffen geraten. Aber jetzt ist mir das wieder mal eingefallen. Und ich muss sagen seitdem ich mutiger mit Senf und Pfeffer umgehe: das lohnt sich auf jeden Fall!! Und ideal für Gäste, lässt sich auch schön eine Stunde verschieben im Notfall. Man kann duschen bevor alle kommen und erst noch beim Aperero mitmachen. Und es braucht kein Spezialequipment, nur den Backofen.

*Braten (Vorbereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit: 2-3h ), für 4-6 Personen*

- 1 Karreebraten (Schweinsnierstück) ca. 1 kg
- 2 Esslöffel Senf, normal oder Dijon
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel grob gemahlener Pfeffer
- Salz
- 1-2 Essköffel Butterschmalz (Bratbutter) oder Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Esslöffel Olivenöl







1 Stunde vor dem Anbraten das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 80°C vorheizen und das Bratgefäß zum Anwärmen hineinstellen. Senf, Pfeffer und Salz vermischen und das Fleisch damit von allen Seiten bestreichen. Den Rosmarin mit dem Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl vermischen. Bei höherer Hitze (Induktion 6-7 von 9) das Fleisch in der Bratbutter anbraten. Insgesamt 10 Minuten: je 3 Minuten auf der Ober und Unterseite, je eine Minute auf den Endflächen und Seiten. Es geht jedoch die Welt nicht unter wenn das mal bisserl mehr oder weniger ist.

Das angebratene Fleisch in die Form legen und die Oberseite mit der Rosmarin-Knoblauchmischung bestreichen. In den Ofen geben und bei 80°C 2-2.5 Stunden garen. Nach 2 Stunden ist es sehr saftig und ziemlich rosa, nach 2.5 Stunden etwas weniger saftig und zartrosa. Wenn die Gäste sich verspäten oder der Aperio so nett ist: Hitze auf 60°C stellen und die Ofentür kurz öffnen bis die Temperatur 60°C erreicht hat. Dann kann der Braten problemlos noch eine Stunde warten, und ist immer noch gut.

Die Anbrat- und Garzeiten sind aus Annemarie Wildeisen's "Fleisch sanft garen bei Niedertemperatur". Das ist auch sonst ein sehr nettes Kochbuch mit gut funktionierenden Rezepten. Spektakulär aufgemacht ist es nicht, aber das ist eh ein bisserl überbewertet.

Diesmal serviert mit Blumenkohl aus dem Steamer -12 Minuten

100°C 100%- , mit Butter und Salz abgeschmeckt.

Und mit Erbsensauce, genial einfach. Die Sauce wird am besten mit dem High-Power Standmixern von den netten Nachbarn. Aber ein Stabmixer tut es auch, allerdings muss man sie dann durch ein Sieb passieren wenn man die Erbsenhautstückchen nicht mag,.

*Zutaten ( 4 Personen, ohne durch das Siebstreichen 15 Minuten)*

- 200 g gefrorene oder frische Erbsen
- 250 ml Hühnerbouillon (Hügli oder frisch)
- 50 ml Vollrahm
- Salz



Die Erbsen in der Bouillon 6 Minuten köcheln, mit Rahm im Standmixer 5 Minuten bei höchster Leistung mixen. Mit Salz abschmecken, fertig. Die Sauce kann man auch gut mit oder ohne Schinkenwürfeln für ein blitzschnelles Nudelessen verwenden.

Wie immer bei Niedertemperatur sind angewärmte Teller ein Plus. Wenn man das nicht hat oder mag: Den Teller mit den Beilagen belegen zum Vorwärmen, und erst am Schluss das Fleisch und die Sauce dazugeben.