

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SPANFERKEL-ROLLBRATEN

mit Liebstöckeljus, Stangenbohnen und Lauch-Kartoffeln



Dirk Luther



LEICHT



VORBEREITUNG ca. 60 MIN. | GARZEIT ca. 180 MIN. (+ 1 NACHT IM KÜHLSCHRANK)



4 PORTIONEN

Spanferkel-Rollbraten

mit Liebstockeljus, Stangenbohnen und Lauch-Kartoffeln

ZUTATEN

SPANFERKEL

1,6 kg Spanferkelrücken, ohne Knochen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 g Röstgemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel), in walnussgroße Stücke geschnitten
1 l Dunkelbier
1 l brauner Kalbsfond
1 Handvoll Liebstockel, fein geschnitten
1 EL kalte Butter

STANGENBOHNEN

500 g Stangenbohnen
125 g durchwachsener Speck
4 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 Zweige Bohnenkraut, fein geschnitten
1 EL kalte Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

KARTOFFELN

500 g kleine, festkochende Kartoffeln
1 Lauchstange, nur das Weiße
1 Bund Schnittlauch, schräg geschnitten
1 EL Butter
Muskatnuss (nach Geschmack)
1 Knoblauchzehe
200 g Sahne
Salz und Cayennepfeffer
2 EL Crème fraîche



SPANFERKEL Den Spanferkelrücken über Nacht in den Kühlschrank stellen (die Schwarte trocknet aus und lässt sich dann besser einschneiden). Die Schwarte am nächsten Tag (mit einer Rasierklinge) im Abstand von 1 cm länglich einritzen. Den Rücken umdrehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spanferkelrücken locker einrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Das Gemüse in einen Bräter geben. Den Spanferkelrücken mit Salz würzen und mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen. Das Dunkelbier auf das Gemüse gießen. Den Spanferkelrücken im vorgeheizten Ofen bei 230 °C auf der mittleren Schiene 30 Minuten braten. Danach die Temperatur herunterschalten und den Rücken bei 160 °C weitere 2–2,5 Stunden garen. Während des Bratens den Rücken immer wieder mit dem Bratensaft übergießen, damit eine schöne Kruste entsteht. Den Braten herausnehmen, den Bratenfond durch ein feines Sieb passieren. Den Bratenfond mit dem Kalbsfond mischen, einmal aufkochen lassen und mit den kalten Butterstückchen binden. Mit Liebstockel verfeinern.

STANGENBOHNEN Die Stangenbohnen in rautenförmige Stücke schneiden und in leicht übersalzenem Wasser bissfest garen. Danach in Eiswasser abschrecken. Den Speck und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Speck in wenig Öl kross anbraten und die Schalotten- und Knoblauchwürfel hinzufügen. Die Butter und die Schneidebohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bohnenkraut verfeinern.

KARTOFFELN Die Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale kochen, nach der Garzeit abgießen und heiß pellen. Im geschlossenen Topf, mit zwei Lagen Küchentrepp unter dem Deckel, 15 Minuten ausdämpfen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, das Weiße vom Lauch fein schneiden und andünsten. Die angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und alles mit der Sahne ablöschen. Die Sauce kurz aufkochen lassen, die Knoblauchzehe entfernen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln halbieren und in eine Schüssel geben. Mit der warmen Sauce übergießen, mit kalter Crème fraîche verfeinern und mit dem Schnittlauch bestreuen.

ANRICHTEN Die Bohnen mittig auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Den Spanferkelbraten in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf die Schneidebohnen legen und mit der Sauce umgießen. Kartoffeln dazu servieren.

★ PROFITIPP

Wenn Sie noch Liebstockelblätter übrig haben, trocknen Sie diese im Backofen. Liebstockel bewahrt nämlich nach dem Trocknen das Aroma und bleibt wunderbar haltbar.

Für ein Kräutersalz zerstoßen Sie getrocknete Liebstockelblätter im Mörser mit Meersalz.

