
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Eine Stunde bei 150 ist zu wenig. Besser 1,5 Stunden. Nicht zu viel Knoblauch!
(Sep 2012 hatte ich vier Zehen genommen; war zuviel!)

Zutaten: Für 5 bis 6 Personen

2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
1 kg Schweinerückenbraten (Kotelett, ausgelöst)

Für den Radieschensalat:

Meersalz, Pfeffer
2 Bund Radieschen
20-30 g Butter
Meersalz, Pfeffer
1 EL körniger Senf
2 EL Weißweinessig
1 EL Dijon-Senf
3 EL Traubenkernöl
1 Zweig Rosmarin
etwas Petersilie

Rezept: Unkompliziert, so soll es sein. Besonders im Sommer. Je nach Lust und Laune serviere ich meinen Schweinebraten also warm mit neuen Kartoffeln oder kalt als Bratenaufschnitt. Und besonders gut passt er auch dünn geschnitten auf meine Sandwiches für ein sommerliches Picknick.

Aber erst einmal muss er gemacht werden! Der schöne magere Braten kommt aus dem Kotelett vom Schwein: Bitten Sie Ihren Fleischer, den Knochen auszulösen und die Schwarten abzutrennen — so ist das Fleischstück wunderbar zart und fettarm. Ich spüle es kurz ab, tupfe es gut trocken und reibe es ordentlich mit Salz und Pfeffer ein. So brate ich das Kotelettstück in einer guten Nuss Butter an. Sie wissen ja, das gelingt am besten, wenn Sie beim Anbraten das Fleisch immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Ich nehme ganz einfach einen Esslöffel dafür.

Inzwischen heize ich den Backofen auf 170 Grad vor (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3).

Das rundherum braun angebratene Fleisch lege ich in einen Bräter, bestreiche es dick mit beiden Sorten Senf und streue die Rosmarinnadeln darüber. Von den Zwiebeln und den Knoblauchzehen ziehe ich die Schale ab und schneide Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben. Den Thymian wasche ich und binde ein Sträußchen davon. Nun kommt nur noch ein kleiner Schuss Wasser in den Bräter - und für etwa eine Stunde ab damit in den heißen Ofen.

Inzwischen putze ich die Radieschen und schneide sie in Viertel. Ich mische sie mit Salz, gebe Pfeffer aus der Mühle darüber, dann den Weißweinessig und das Traubenkernöl. Zum Schluss streue ich gern noch ein bisschen fein gehackte

Petersilie darüber. Den feinen Schweinebraten lasse ich noch etwa zehn Minuten im ausgeschalteten Ofen, damit er noch ein bisschen nachgaren kann. So ist er perfekt!

Wenn ich den Braten heiß servieren will, wird er gleich in etwas dickere Scheiben geschnitten und mit den geschmorten Zwiebeln angerichtet. Soll er lieber kalt genossen werden, schneide ich die Scheiben etwas dünner. In beiden Fällen passen etwas grobes Meersalz und der Radieschensalat perfekt dazu. Und gern natürlich ein schönes Glas Rosé, ein leichter Rotwein oder auch ein Bier.

Bon appetit und viel Freude am Genuss