

Bestes vom Weideborsti (Geschmorte Backerl und Rosa Filet im Brotmantel) Rezept für 4 Personen



Zutaten für die Backerl

4 Schweinsbackerl vom Weideborsti
Schmalz
250 g Schweinsknochen (klein gehackt)
2 Karotten
2 Stangen Sellerie
2 Schalotten
1,5 l Portwein Ruby
1 EL Tomatenmark
1 Rosmarinweig
5 frische Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner schwarz
3 Knoblauchzehen
1 Zimtstange
1 EL Senfkörner
Maizena
1 Knollen Sellerie
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Für das Filet im Brotmantel:

2 Schweinsfilet
4 Sch. Tramezzini-Brot
1 Kohl
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Paprika edelsüß
100 ml Sahne
Schmalz

Zubereitung

Karotten, Stangensellerie, Sellerieknolle und Zwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Schweinsknochen mit etwas Schmalz im Rohr bei 160°C ca. 15-20 Minuten rösten. Das Fleisch mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen, in heißem Schmalz rundum anbraten. Das Gemüse zugeben und mitrösten. Die Schweinsbackerl herausnehmen und beiseitestellen.

Die gerösteten Knochen zum Gemüse geben und mit dem Tomatenmark kurz rösten. Mit 1 Liter Portwein aufgießen und einreduzieren. Rosmarin, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Senfkörner, Zimtstange, geschälte Knoblauchzehen und Schalotten dazugeben, das Fleisch wieder einlegen. Mit dem restlichen Portwein aufgießen, aufkochen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Mit Backpapier abgedeckt am Herd oder im Rohr bei 160°C ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Das weich geschmorte Fleisch aus dem Fond heben und mit Klarsichtfolie abdecken. Den Fond durch ein Sieb gießen und ein wenig einreduzieren, dann mit angerührter Maizena binden. Kurz vor dem Servieren abschmecken und ca. 10 g Butter mit dem Stabmixer einmischen.

Und fertig sind die geschmorten Backerl mit weihnachtlicher Note.

Zubereitung

Schweinsfilet parieren, dabei die "Filetköpfe" mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprika würzen. Die Filets würzen, mit Schmalz in der Pfanne scharf anbraten, auf einen Rost geben und abkühlen lassen.

Den Kohl mit der Fleischgabel am Strunk anstechen und kurz in kochendes Wasser halten, danach die schönen großen Blätter sofort in Eiswasser abschrecken.

Das Tramezzini-Brot mit dem Nudelholz auf ca 3 mm dicke ausrollen. Nun die Farce dünn auf das Brot streichen. Danach die Kohlblätter und das ausgekühlte Filet darauf platzieren.

Vorsichtig einrollen und im Ofen bei 180°C auf 46°C Kerntemperatur schieben. Danach noch 5 Minuten rasten lassen.

Gutes Gelingen wünscht Souschef Andreas Gradwohl!