

## Rezept

# Confierter Schweinebrustspitz mit Holundersauce

Ein Rezept von Confierter Schweinebrustspitz mit Holundersauce, am 11.05.2024

## Zutaten

<b>2 l</b> mildes Olivenöl	<b>1</b> Schweinebrustspitz mit Knochen und Schwarte
<b>200 ml</b> roter Portwein	<b>200 ml</b> Holundersaft (Direktsaft, Bio-Laden)
<b>200 ml</b> Bratenfond (Glas)	<b>1 TL</b> Stärke
Salz	<b>2 Prisen</b> Zuckern
<b>3</b> vorgekochte Rote Beten (Vakuumpackung, ca. 00 g)	<b>1 1/2 EL</b> Butter
Salz	<b>1 Prisen</b> Zucker
<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel oder Kümmelsamen	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz (z. B. Fleur de Sel)	Fleischthermometer
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-3 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

## Zubereitung

1. Das Olivenöl in einem kleinen, hohen Topf auf 90° erhitzen. Das Fleischthermometer ins Öl hängen und während der gesamten Garzeit darin lassen.
2. Das Fleisch trocken tupfen und grobe Sehnen entfernen. Das Fleisch mit der Schwartenseite nach oben in das Öl legen und bei konstanten 90° insgesamt 2 Std. 20 Min. darin schmoren. Nach 30 Min. wenden. Gegen Ende immer wieder mit einer Fleischgabel prüfen, ob das Fleisch bereits weich ist.
3. Inzwischen für die Holundersauce den Portwein und den Holundersaft in einem kleinen Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. einkochen. Den Bratenfond dazugeben, alles erneut aufkochen und ca. 3 Min. einkochen.
4. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, mit einem Schneebesen in die kochende Sauce rühren und die Sauce in 2-3 Min. sämig einkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und beiseitestellen.
5. Sobald das Fleisch fertig ist, den Backofen auf Grillfunktion stellen. Das Fleisch aus dem Öl heben, trocken tupfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf dem Rost im Backofen (Mitte; ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben) in ca. 10 Min. goldbraun und knusprig backen.

7. Für die Garnitur die Roten Beten in mundgerechte Spalten schneiden (am besten Handschuhe tragen). Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Roten Beten zugeben, mit Zucker bestreuen und 2 Min. bei mittlerer Hitze darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
- 
8. Die Sauce erneut aufkochen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Knochen herauslösen und das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Roter Bete und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Dazu passen kleine Petersilienkartoffeln, Selleriepüree oder Kartoffelgratin.