

Spanferkelbraten mit Fenchel-Rosmarin-Gewürz

Zutaten für 4 Personen:

2 Ei	Fenchelsaat	1 TI	Wacholderbeeren, (angedrückt)
4 Zweige	Rosmarin	1 TI	Pimentkörner, (angedrückt)
	Salz	1 TI	schwarzer Pfeffer, (angedrückt)
2 Stücke	Spanferkelnacke, (à ca. 1 kg; beim Metzger vorbestellen)	500 ml	Geflügelfond
300 g	Zwiebeln	2 Ei	Speisestärke
2	Knoblauchzehen	400 g	Kirschtomaten, (am Zweig)
400 g	Suppengrün		
11 Ei	Olivenöl	Außerdem	
1 TI	Tomatenmark	Küchengarn	
300 ml	Wermut, (z.B. Noilly Prat)	Alufolie	

Rezept:

Für den Braten die Fenchelsaat in einer beschichteten Pfanne kurz rösten, herausnehmen und in einem Mörser leicht zerstoßen. Rosmarinnadeln von 2 Zweigen zupfen und fein hacken. 100 ml Salzwasser in einem breiten Topf erhitzen. Spanferkelnacke mit der Schwartenseite nach unten ins Salzwasser legen und bei milder Hitze 10–15 Minuten kochen. Spanferkel aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Die Fleischseiten mit Fenchel und Rosmarin einreiben und mit Küchengarn zusammenbinden, sodass das Fleisch mehr Halt hat. Bis zum Gebrauch kalt stellen. 200 ml Wasser mit 1 TI Salz vermischen.

Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch andrücken. Vom Suppengrün Möhren und Knollensellerie putzen, schälen und fein würfeln. Lauch putzen, klein schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

4 Ei Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen, Fleisch darin mit der Schwartenseite nach unten bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten braten, bis die Schwarte leicht knusprig und goldbraun ist. Fleisch herausnehmen, mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen. Temperatur auf 210 Grad (Gas 3–4, Umluft 190 Grad) erhöhen, Schwarten mit etwas Salzwasser bepinseln. Weitere 45 Minuten braten, dabei die Schwarten ab und zu mit Salzwasser bepinseln. TIPP: Kurz vorm Servieren ggf. Grill einschalten und die Schwarten 2 Minuten knusprig grillen. Achtung: das Grillen überwachen!

In der Zwischenzeit 3 Ei Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 6–8 Minuten braten. Möhren, Sellerie und Lauch zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten. Tomatenmark unterrühren und 30 Sekunden mitrösten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Wacholder, Piment, Pfeffer, Fond und 200 ml kaltes Wasser zugeben und offen bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und mit einer Suppenkelle gut durchdrücken (ergibt ca. 600 ml). Sauce auf 300 ml einkochen, mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht binden und 2–3 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Eventuell mit Salz würzen.

5. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln, ohne die Schwarte abzudecken (wird sonst zäh!). Beiseite stellen. Tomaten mit restlichem Öl und restlichen Rosmarinzwiegen mischen, salzen, pfeffern. Tomaten auf 2. Schiene von unten in heißen Ofen schieben, Hitze auf 200 Grad reduzieren, 7–8 Minuten garen, herausnehmen.

6. Küchengarn vom Braten entfernen. Fleisch in Scheiben schneiden und servieren. Sauce separat servieren. Dazu passen Möhren-, Erbsen- und Zucchini-Gemüse (siehe Rezepte: Möhren- und Erbsengemüse, Zucchini-Gemüse).