

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Dirk Makies

**Spanferkel mit Röstkartoffeln, karamellisierten Möhren
und Balsamosauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spanferkelrollbraten:

350 g Spanferkelrollbraten
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Backofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite scharf anbraten bis es goldbraun ist und dann für ca. 14 min. in den vorgeheizten Backofen geben.

Für die Röstkartoffeln:

3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
 1 Rosmarinzweig
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden, erneut waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel hineingeben. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Kartoffeln braten bis sie von allen Seiten schön knusprig sind. Mit Salz abschmecken.

Für die karamellisierten Möhren:

8 Fingermöhren
 1 Thymianzweig
 100 g braunen Zucker
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Fingermöhren gründlich waschen und von den Enden befreien.

Braunen Zucker mit dem Öl in der Pfanne karamellisieren lassen. Möhren zugeben. Thymianblättchen vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Möhren in die Pfanne geben. Während des Garens die Möhren immer wieder durch schwenken bis sie bissfest sind. Mit Salz abschmecken.

Für die Sauce:

2 Karotten
 1 Zitrone
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Tomatenmark
 250 ml dunkler Balsamicoessig
 250 ml Hühnerfond
 1 TL Majoran, gerebelt
 Öl, zum Anbraten
 50 g braunen Zucker
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel häuten und grob würfeln. Karotte putzen und ebenfalls grob würfeln. Braunen Zucker mit Öl karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben. Zwiebel- und Karottenwürfel zugeben. 1 Knoblauchzehe häuten, fein schneiden und ebenfalls zugeben. Alles kräftig anrösten.

Mit Balsamicoessig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und ebenfalls einköcheln lassen. Zitrone waschen, abtrocknen und Zitronenabrieb abreiben. Majoran und Zitronenabrieb hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei zu viel Restsäure mit einer Prise braunem Zucker abmildern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.