



Gefüllter Schweinekammerbraten mit Kartoffel- und Krautsalat von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

1,2 kg Schweinenacken
1 TL grob gestoßener Pfeffer
8 Wacholderbeeren
1/2 EL Paprikapulver (edelsüß)
200 g Kalbs- oder Bratwurstbrät
120 g angeschwitzte, feine Lauchwürfel
1 1/2 EL Öl
1 Bund Wurzelgemüse
3 Knoblauchzehen
4 Lorbeerblätter
8 Pfefferkörner
700 ml Kalbsfond

400 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)
160 ml Gemüsebrühe
2 TL mittelscharfer Senf
120 g ausgelassene Speckwürfel
80 g Zwiebelwürfel
2 EL Obstessig
2 1/2 EL Öl

1 kleiner Spitzkohl
80 g Zwiebelwürfel
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Obstessig
2 1/2 EL Öl
Salz, Pfeffer
1/2 TL Zucker
4 geraspelte Radieschen

Nährwert pro Portion

1234 kcal – 87 g Fett – 86 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Dieses Gericht ist gluten- und lactosefrei.

Zubereitung (circa 120 Minuten)

Schweinenacken seitwärts oder der Länge nach aufschneiden und aufklappen. Fleischfläche mit dem Messer einritzen. Gemörserte Pfefferkörner, Wacholderbeeren sowie Paprikapulver auf das Fleisch geben und einmassieren. Kalbsbrät oder Bratwurstbrät mit angeschwitzten Lauchwürfeln gut vermengen und darauf verstreichen. Das Fleisch straff der Länge nach einrollen und mit einer Kordel gut zusammenbinden. In heißem Öl mit klein geschnittenem Wurzelgemüse rundum anbraten. Grob geschnittene Knoblauchzehen, Lorbeerblätter,

Pfefferkörner und restliche Wacholderbeeren zugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa eineinhalb bis eindreiviertel Stunden garen.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Dann schälen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe erhitzen, Senf einrühren, ausgelassenen Speck und Zwiebelwürfel zufügen, Obstessig und Öl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze über die Kartoffeln geben, einziehen lassen und nachwürzen.

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen. Den Spitzkohl in Streifen schneiden, mit Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie, Obstessig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Geraspelte Radieschen unterheben. Beide Salate auf einem Teller anhäufeln. Vom Schweinekamm die Kordel entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Die Soße abziehen und rundum angießen.