Nah&Frisch

www.kotanyi.at Professional

Gerolltes Spanferkel mit lauwarmen Grammel-Krautsalat

Hauptspeise Fleischgerichte

ZUBEREITUNG

Spanferkelkarree der Länge nach einschneiden und aufklappen & etwas klopfen. Butter bräunen, Brennnessel beifügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Knoblauch würzen & kurz dämpfen und überkühlen lassen. Die Fülle grob hacken und auf dem Fleisch verteilen & einrollen und mit Spagat binden. Mit Salz und Kümmel würzen. Zwiebeln in größere Stücke schneiden, in einen Bräter geben, Spanferkelrücken mit der Haut nach oben drauflegen, mit etwas Pflanzenöl oder Schweineschmalz beträufeln. Den Braten mit etwas Wasser untergießen und im Rohr bei 190°C etwa 1 Stunde braten - öfters übergießen. Die letzten 10 Minuten das Rohr auf ca. 230°C erhitzen, damit die Kruste knusprig wird. Fleisch aus dem Bräter nehmen, Spagat entfernen und in Scheiben schneiden. Saft passieren und abschmecken.

Kraut leicht salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Gewürze beifügen und mit Speck vermischen. Öl dazu und kurz ziehen lassen & abschmecken. Spanferkelroulade aufschneiden - mit Krautsalat und Saft anrichten. Den Salat mit Grammeln bestreuen und mit Thymian garnieren.

ZUTATEN

- 1 Spanferkelkarree, ausgelöst
- 1 kg geputzte Brennessel
- 125 g Butter
- Salz
- Kotányi Pfeffer
- 1 Prise Kotányi Muskatnuss
- 1 Prise Kotányi Kümmel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 3 Becher Zwiebel, geschält
- 2 EL Pflanzenöl
- Thymian zum garnieren
- 1 Kopf junges Kraut in Streifen geschnitten
- Salz
- Kotányi Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- etwas weißer Balsamico
- 2 EL Speckwürfel
- 2 EL Grammeln, grob gehackt
- 3x4 EL Traubenkernöl
- 1 TL Kotányi Thymian, gehackt