

# Spanferkel mit Röstkartoffeln, Möhren und Balsamico-Soße

Für zwei Personen

## Für den Spanferkelrollbraten:

350 g Spanferkelrollbraten Öl Pfeffer

Salz

## Für die Röstkartoffeln:

3 mittelgr. festk. Kartoffeln 1 Rosmarinzweig Öl, Salz

## Für die Möhren:

8 Fingermöhren 1 Thymianzweig 100 g braunen Zucker

Öl Salz

## Für die Sauce:

2 Karotten 1 Zitrone 1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe 2 EL Tomatenmark 250 ml dunkler Balsamico

250 ml Hühnerfond 1 TL Majoran, gerebelt Öl

50 g braunen Zucker Pfeffer Salz

## Für den Spanferkelrollbraten:

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:

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 Möhren:

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:

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.

Dirk Makies am 11. Februar 2018