

Gefüllte Spanferkel-Brust 'Lola Montez'

Für 4 Personen

Für die Füllung:

1 EL getr. Steinpilze	125 ml Hühnerbrühe	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ rotschaliger Apfel	1 geh. EL Pistazienkerne	1 EL Mandelblättchen
150 g altb Laugenstangen	100 ml Milch	2 Eier
mildes Chilusalz	Muskatnuss	1 EL Petersilienblätter
1 Msp. Zitronen-Abrieb		

Für Fleisch und Soße:

1 $\frac{1}{2}$ kg Spanferkelbrust	300 ml Hühnerbrühe	Salz
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Karotte	70 g Knollensellerie
1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter	1 Prise Korianderkörner	3 Pimentkörner
3 angedr. Wacholderbeeren	1 Rosmarinweig	2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Ingwer	1 TL Speisestärke	

Für die Füllung die Trockenpilze in der Brühe aufkochen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, dann abgießen, die Brühe auffangen. Die Trockenpilze abkühlen und abtropfen lassen, dann klein hacken. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Apfel waschen, halbieren, entkernen und in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Pistazien grob hacken. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Laugenstangen in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, nach und nach in die Eier rühren und mit Chilusalz und Muskatnuss würzen. Die Eiermilch über die Brezenwürfel gießen, locker mischen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Trockenpilze, Zwiebel, Apfelwürfel, Pistazien, Mandeln und Petersilie locker unterheben und alles mit Zitronenschale würzen.

Für Fleisch und Sauce den Backofen auf 130 °C vorheizen. In die Spanferkelbrust mit einem scharfen Messer vorsichtig eine Tasche einschneiden, mit der Knödelmasse füllen und mit Rouladennadeln verschließen. Die Brühe mit der Pilzeinweichbrühe in den Bräter gießen, die Spanferkelbrust mit der Schwarte nach unten hineinlegen und im Ofen auf der untersten Schiene 1 Stunde garen. Das Fleisch herausnehmen und die Schwarte gitterförmig einschneiden.

Die Ofentemperatur auf 160 °C erhöhen. Die Spanferkelbrust mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen, auf der mittleren etwa 2 Stunden garen. Herausnehmen, den Bratsud abgießen, retten. Die Ofentemperatur auf 220 bis 230 °C (nur Oberhitze) erhöhen. Die Spanferkelbrust auf ein Backblech setzen, die Schwarte mit etwas Salz bestreuen und im Ofen auf der untersten Schiene 20 min. kross braten. Anschließend warm halten.

Für die Sauce Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, schälen, Zwiebel halbieren, Karotte schräg in Scheiben schneiden, Sellerie in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und sirupartig einköcheln. Das Gemüse unterrühren, die abgossene Brühe und den Bratsud aus dem Bräter dazugießen, die Gewürze hinzufügen, mit Salz würzen, 10 Minuten ziehen lassen; durch ein Sieb passieren und noch etwas einköcheln lassen. Speisestärke in etwas kaltes Wasser rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen bis diese sämig bindet.

Die Spanferkelbrust in Scheiben schneiden und mit Sauce und am besten mit Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 03. Januar 2020