

Kräuter-Mutzbraten mit Bier, Bier-Zwiebeln mit Kümmel

Zutaten: Für 4 Personen

1 kg Schweinekamm

Marinade:

1 TL Salz

3 Knoblauchzehen, gepresst

0,5 l Brühe

200 g Sellerie

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

Bierzwiebeln:

300 g Schalotten

1 Fl. dunkles Bier

$\frac{1}{4}$ TL Kümmel, gehackt

1 EL Rosmarin frisch

2 EL geschroteter Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

1 EL Butter

2 Msp Safran

1 $\frac{1}{2}$ EL Butter

3 EL Balsamicoessig

$\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver edelsüß

2 EL scharfer Senf

$\frac{1}{2}$ Fl. Schwarzbier

800 g Pastinaken

Salz, Pfeffer

1 EL Puderzucker

1 EL Honig

Majoran, gerebelt

Den Schweinekamm in große Würfel schneiden (jeweils ca. 200 g). Für die Marinade alle Zutaten aufrühren und das Fleisch damit einreiben. Die Fleischstücke samt Marinade in eine Schüssel geben, abdecken und für ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Fleischwürfel auf einen Bratenrost legen und zusammen mit einem tiefen Backblech in den Ofen schieben.

In die Auffangform die Brühe und den Rosmarin geben. Den Mutzbraten ca. 2 Stunden garen. Die Hälfte der Pastinaken und Sellerie schälen und würfeln.

Pastinaken, Sellerie, Brühe und Sahne zusammen aufkochen und ca. 40 Minuten leise köcheln lassen. Das Gemüse fein pürieren und abschmecken.

Die andere Hälfte Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und mit Wasser (eben bedeckt) im offenen Topf bissfest garen. Zum Schluss, wenn das Wasser fast verdampft ist, Gewürze und Butter zugeben und die Pastinaken durchschwenken.

Bierzwiebeln:

Die Schalotten schälen und vierteln. In einem Topf die Schalotten in der Butter anschwitzen, den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Bier, Balsamico und Gewürze zugeben und das ganze ca. 1 Stunde bei geringer Hitze schmoren lassen.

Christian Henze am 15. Februar 2019