

Kümmel-Rosmarin-Braten mit Schwarzwurzel-Grünkohl-Salat

Für 4 bis 6 Personen

Für den Braten:

2 Zwiebeln	250 g festk. Kartoffeln	1 TL Öl
$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe	1,2 kg Schweinebauch	2 halbierte Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin	1 EL Petersilienblätter	1 EL Kerbelblätter
Salz		

Für den Salat:

1 TL ganzer Kümmel	1 TL Fenchelsamen	1-2 TL Puderzucker
3 Grünkohlblätter	Salz	750 g Schwarzwurzeln
2 EL Zitronensaft	$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe	2-3 EL Weißweinessig
mildes Chilisalز	Zucker	2 EL mildes Olivenöl
1 Msp. Zitronen-Abrieb	Muskatnuss	

Für den Braten den Ofen auf 130°C vorheizen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und halbieren. Zwiebeln in einem Bräter im Öl anbraten, Kartoffeln und Brühe dazugeben. Schweinebauch auf der Schwarte direkt auf den Bräterboden setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden garen. Dann aus dem Ofen nehmen, Schweinebauch aus dem Bräter nehmen und die Ofentemperatur auf 160°C erhöhen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer im Abstand von etwa 1 cm streifenförmig einritzen, sodass entlang der Schnitte später die Scheiben geschnitten werden können.

Das Zwiebel-Kartoffel-Gemüse durch ein Sieb gießen und die Brühe auffangen. Gemüse in einer Pfanne mit Knoblauch und Rosmarin würzen, Petersilie und Kerbel dazugeben.

Schweinebauch mit der Schwarte nach oben wieder in den Bräter setzen, die aufgefangene Brühe dazugeben und den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene noch etwa 1 Stunde garen. Anschließend aus dem Bräter nehmen und auf ein Backblech setzen. Die Ofentemperatur auf 220°C Oberhitze erhöhen. Die Schwarte mit Salz würzen und den Braten im Ofen auf der untersten Schiene noch 20 bis 30 Minuten knusprig braten.

Währenddessen Kümmel und Fenchel in einer Pfanne bei milder Hitze erwärmen, etwas Puderzucker darüberstäuben und unter Rühren schmelzen. Noch weitere zwei- bis dreimal Puderzucker daraufstäuben und jedes Mal schmelzen. Die Mischung aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben im Mörser zerreiben.

Die Grünkohlblätter waschen und trocken tupfen, harte Blattrippen entfernen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schwarzwurzeln gründlich bürsten, schälen (dabei am besten Einweghandschuhe tragen!) und sofort in eine Schüssel mit Zitronenwasser legen.

Dann schräg in etwa $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben schneiden und mit der Brühe in einen kleinen Topf geben. Mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 6 bis 8 Minuten bissfest dünsten. In einer Salatschüssel mit Essig, Chilisalز und 1 Prise Zucker mischen und mit Olivenöl verrühren. Den Grünkohl untermischen und alles mit Zitronenschale und Muskatnuss würzen.

Zum Servieren den Braten in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem karamellisierten Kümmel-Fenchel-Mix bestreuen und den Salat dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2020