

## Schweine-Braten mit Chianti Jus

Metzgerschnur	1 Bund frischer Salbei (15g)	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Rotweinessig	1 kg knochenlose Schweinelende
18 Sch. Coppa di Parma	1 Knopf ungesalzene Butter	1 rote Zwiebel
1 Stock Sellerie	3 Zweige frischen Rosmarin	200 ml Chianti Rotwein
2 Knollensellerie (je 1 kg)	1/2 Strauß frischer Thymian (15g)	
<b>Fruchtkompott:</b>		
400 g Rhabarber	1 grüner Apfel	1 roter Apfel
1 EL brauner Zucker	1 Knopf ungesalzene Butter	

Pflücken Sie die Salbeiblätter in einen Stößel und Mörser, fügen Sie eine Prise Meersalz hinzu und schlagen Sie dann zu einer Paste. Knoblauch schälen und zerschlagen, je 2 Esslöffel Öl und Rotweinessig einwürseln, dann mit schwarzem Pfeffer würzen.

Reiben Sie die Paste über das gesamte Schweinefleisch, bringen Sie es in alle Ecken und Winkel, dann abdecken und in den Kühlschrank für mindestens 30 Minuten, vorzugsweise über Nacht.

Den Ofen auf 180°C/350°F/Gas 4 vorheizen. Legen Sie ein großes Blatt fettdichtes Papier auf eine ebene Oberfläche und reiben Sie es leicht mit Öl ab. Ordnen Sie die Coppa di Parma auf dem Papier leicht überlappend an, um ein großes Quadrat zu bilden.

Legen Sie das Schweinefleisch an ein Ende und rollen Sie es fest in der Coppa auf, wobei Sie das Papier verwenden, um Ihnen zu helfen. Entfernen Sie vorsichtig das Papier und befestigen Sie das Schweinefleisch zusammen mit der Metzgerschnur.

Eine große Antihafpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze mit einem Spritzer Öl und der Butter stellen, das Schweinefleisch hinzufügen und überall anbraten, mit einer Zange drehen.

Die Zwiebel schälen und in Achtel schneiden, den Sellerie schneiden und grob hacken und in die Pfanne geben. 2 Zweige des Rosmarins abstreifen, dann den größten Teil des Weins eingießen und sprudeln lassen und 1 Minute kochen lassen.

Die Pfanne in den Ofen geben und 40 Minuten lang braten, oder bis sie golden und durchgegart ist, alle 10 Minuten drehen und basteln und gegen Ende den letzten Chianti hinzufügen.

In der Zwischenzeit beide Knollensellerie schrubbieren und dann vorsichtig die knorrige Haut mit einem scharfen Messer schälen. Die Peelings in ein Bratblech geben, mit 1 Esslöffel Öl und etwas Salz und Pfeffer in den Boden des Ofens mit dem Schweinefleisch geben.

Den Rest des Knollensellerie in grobe 2cm Stücke schneiden und dann bei mittlerer bis niedriger Hitze mit 1 Esslöffel Öl in eine große Auflauffpfanne geben. Die Thymianblätter unterpflücken, dann 30 Minuten mit dem Deckel kochen oder bis sie weich sind, gelegentlich umrühren und bei Bedarf Wasserspritzer hinzufügen.

Um das Kompott herzustellen, schneiden und hacken Sie den Rhabarber in 5cm Stücke und legen Sie ihn in ein Bratblech. Die Äpfel entkernen, in Keile schneiden und in das Tablett legen, dann eine Prise Pfeffer, Zucker, Butter und 1 Esslöffel Rotweinessig hinzufügen. Den restlichen Rosmarinzweig hineintropfen lassen, dann für 20 bis 30 Minuten in den Ofen stellen oder bis Sie die Früchte leicht zerdrücken können.

Nehmen Sie das Schweinefleisch aus dem Ofen und lassen Sie es in seinen Säften ruhen, während die Früchte und der Knollensellerie das Kochen beenden.

Das Schweinefleisch schnitzen (die Schnur entsorgen) und mit dem Fruchtkompott, Knollensellerie und knusprigem Knollensellerie knistern, über die Pfannensäfte löffeln. Lecker serviert mit saisonalen gedämpften Grüns.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021