

Schweine-Braten de luxe

Für zwei Portionen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Frühstücksspeck	100 g Schweineschwarte
5 Zweige Thymian	5 Zweige Majoran	1 EL Butter
250 g Butterschmalz	4 Eigelb	2 EL Senf
200 ml Rapsöl	100 ml Sauerkrautsaft	Salz, Pfeffer

Die Schweineschwarte in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze circa sechs Stunden leicht köcheln lassen (bis die Haut so weich ist, dass man sie fast „zerdrücken“ kann), anschließend auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 80 Grad Umluft über Nacht (circa fünf bis sieben Stunden) vollständig zu „Chips“ trocknen lassen. Reichlich Butterschmalz in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen, die Schweinehaut-Chips hinein geben, wenige Sekunden „puffen“ lassen, herausnehmen, auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und ggf. leicht salzen. (Beim „Puffen“ vergrößert sich die Schwarte um das zwei bis vierfache und wird knusprig) Sauerkrautsaft in einem Topf bei schwacher Hitze langsam um zwei Drittel reduzieren und anschließend abkühlen lassen. Eigelb, Senf und Rapsöl in einen Mixbecher füllen, mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Mayonnaise aufmischen, mit Salz und reduziertem Sauerkrautsaft abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Schweinefilet in zehn Medaillons schneiden, leicht salzen, mit Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck einwickeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen, Thymian und Majoran zugeben, Schweinefilets hineinlegen und in der aufschäumenden Butter braten, aromatisieren und fertig garen. Zum Anrichten die Schweinemedaillons im Speckmantel auf Tellern verteilen, mit der Bratbutter umträufeln, Sauerkraut-Mayonnaise darauf geben und die knusprige, gepuffte Schweinehaut hineinstecken.

Alexander Herrmann am 12. September 2014