



Brustspitz mit Balsabamo-Jus (Balsamico)

Zu Schweinefleisch passt eine leicht süssliche Gewürznote, ergänzt mit etwas Säure, ausgezeichnet. In der fernöstlichen Küche ist diese Kombination sehr beliebt. Das Fleisch wird in einer süss-sauren Marinade mit Balsabamo eingelegt. Balsabamo ist ein gut gereifter Balsamico-Essig der mit eingedicktem Traubenmost leicht gesüsst ist. Um die süsse Note der Marinade zu verstärken, kommt noch etwas Saba dazu, das ist unvergorener, eingedickter Traubenmost. Da diese Produkte nicht so leicht aufzutreiben sind, kann man sich als Ersatz mit einer Mischung aus Balsamico-Essig und eingekochtem Traubensaft behelfen.

Balsabamo, Saba und der Rest der Marinade sind auch die Grundlage der Sauce, dazu kommen lediglich Weisswein, Knoblauch und Balsamico, Pfeffer und Salz zum abschmecken. Die Sauce wird kräftig eingekocht bis sie eine leicht sämige Konsistenz annimmt. Sie ist am Schluss eher eine intensiv schmeckende Essenz, denn eine Sauce im üblichen Sinn.

Als Beilage passt ein Pilaw-Reis, der in vielen Varianten zubereitet werden kann, ausgezeichnet.

Zutaten (3 Portionen)

700g Schweinsbrustspitz am Stück

Marinade:

2El Balsabamo
1El Saba
1/2Tl schwarzer Pfeffer

Sauce:

2-3El Marinade
1El Balsabamo

1El Saba
2dl Weisswein
1 Knoblauchzehe
20g Tafelbutter
Maizena
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zutaten der Marinade vermischen, damit den Brustspitz üppig einpinseln, abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Brustspitz 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich die Marinade abstreifen (so ungefähr) und beiseite stellen. Fleisch ringsum salzen. Zuviel Marinade würde beim Anbraten verbrennen.

Ofen inklusive Bratgeschirr auf 200° vorheizen.

Brustspitz mit den Rippen nach unten ins heisse Bratgeschirr legen und für 25 Minuten in den heissen Ofen schieben.

Ofen auf 120° zurückstellen und kurz entlüften. Fleisch herausnehmen und nochmals mit etwas Marinade bepinseln. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, ohne dass die Nadel den Knochen berührt. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 85° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden. Ofen ausschalten und kurz entlüften, Brustspitz ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Balsabamo-Jus:

Sobald der Brustspitz zum zweiten Mal in den Ofen geht kann mit der Zubereitung der Sauce begonnen werden:

Rest der Marinade, Balsabamo, Saba und Weisswein zusammen aufkochen.

Knoblauchzehe dazupressen. Leicht köchelnd auf etwa einen Viertel einkochen. Sauce warmhalten bis der Brustspitz servierbereit ist.

Sauce nochmals zum köcheln bringen, nach Belieben mit Maizena abbinden. Kalte Butter mit dem Schwingbesen stückchenweise einrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Brustspitz gesalzen



Zutaten Balsabamo-Jus



Balsamico-Sauce einkochen



Leicht mit Maizena gebunden



