



Saftiger Brustspitz vom Schwein

Der Brustspitz ist ein beliebtes Stück zum Grillieren. Wird er aber zu heiss und schnell gebraten, so schmeckt er zwar gut, doch wird er dabei zäh. Es ist gar nicht so einfach, ihn auf dem Grill perfekt zuzubereiten. Besser ist es, ihn im Ofen bei tiefer Temperatur (120°) zu garen bis das Fleisch schön weich ist. Erst dann wird er auf dem Grill oder in der Pfanne heiss angebraten damit er eine schöne und würzige Kruste erhält und das Fleisch dabei zart und saftig bleibt. Das geht nicht auf die Schnelle, etwa 3 Stunden muss der Brustspitz, eingepackt in Alu-Folie, im Ofen garen.

Dazu eine Ketchup-ähnliche Sauce mit Passata di Pomodoro, gewürzt mit Sojasauce, Knoblauch und weissem Balsamico. Abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer und etwas Rohrzucker um die Säure zu parieren.

Zutaten

1 Brustspitz, ca. 300g
1-2Tl Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

1dl Passata di Pomodoro
1El Sojasauce (Kikkoman)
1El weisser Balsamico
1 Knoblauchzehe
2Tl Rohrzucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brustspitz aus dem Kühlschrank nehmen, ringsum salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Brustspitz auf eine Alufolie legen, die Folie über das Fleisch klappen und zu einem Päckchen verschliessen. Darauf achten das kein Saft aus dem Päckchen ausfließen kann (Alu-Foli nur nach oben einfalten).

Päckchen in den Ofen schieben und 3 Stunden garen.

Passata, Sojasauce und Balsamico in ein Pfännchen geben, Knoblauch dazupressen und aufkochen. Sauce leicht köcheln lassen bis sie zu einem dicklichen Mus einkocht. Mit Rohzucker, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Brustspitz auspacken, den Saft zur Sauce gießen. Brustspitz in Bratbutter oder auf dem Grill braten bis er schön angeröstet ist





