Kotelettbraten mit Schwarte vom Schwein an Noilly Prat-Zwiebel-Champignonsauce

Die Schwarte und vor allem die darunterliegende Fettschicht geben dem Fleisch viel Geschmack und Saft. Tranchiert wären das Metzgerkoteletts, am Stück angebraten und im Ofen bei niedriger Temperatur (80°) gegart wird daraus ein zarter Braten. Das rustikale Stück zieht vorab 24 Stunden an einer kräftigen Marinade - das gibt ihm Finesse.

Die Sauce mit viel Noilly Prat, dem trockenen französischen Wermuth, Champignons, Sauerrahm und wenig Tomatenpüree wird geschmackvoll und harmoniert gut mit dem feinwürzigen Braten.

Das Niedertemperaturgaren bei 80° braucht viel Geduld, gegen Ende der Garzeit steigt die Kerntemperatur nur noch sehr langsam an: Bei einer Kerntemperatur von über 60°, brauchts schon mal 8-10 Minuten bis sie um 1° steigt. Der Braten kann nach erreichter Kerntemperatur mindestens eine halbe Stunde bei einer Ofentemperatur von 60° warm gehalten werden.

Zutaten (3 Portionen)

1	Kotelettstück mit Schwarte, ca. 800g
	Bratbutter

Marinade:

2El	Olivenöl
2El	Noilly Prat
2Tl	Rosmarin getrocknet
2Tl	Dijon-Senf
3	Knoblauchzehen, gepresst
1/2Tl	schwarzer Pfeffer
1/2Tl	Salz

Sauce:

200g	Champignons
120g	Zwiebel
2	kleinere Knoblauchzehen
3Tl	Tomatenpüree
2dl	Noilly Prat
1dl	Hühnerbouillon
80g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen und etwas ziehen lassen.

Schwarte vom Kotelettstück kreuzweise einschneiden. Fleisch inkl. Schwarte mit der Marinade dick einstreichen. In Haushaltfolie einpacken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abpinseln (so ungefähr). Die Marinade würde beim Anbraten verbrennen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Kotelettstück in Bratbutter ringsum anbraten, zuerst auf der Oberseite mit der Schwarte. In ein Ofengeschirr legen und mit den Resten der Marinade erneut einpinseln. Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 65° garen. Das dauert ca. 3 Stunden.

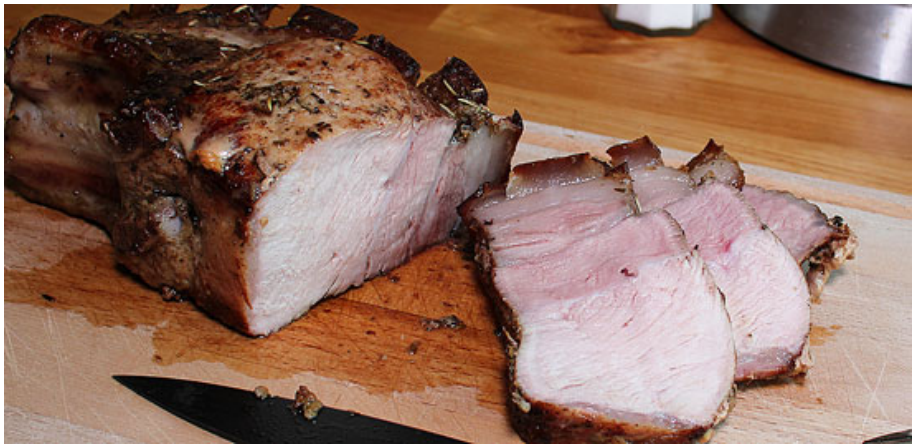
Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen, aufrühren und absieben. Pfanne kurz auswaschen.

Champignons trocken putzen (nicht abspülen). Braune Teile vom Stiel wegschneiden. Pilze zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Grosse Champignons vorab halbieren. Zwiebel nicht zu fein hacken, Knoblauch hacken.

Champignons in heisser Bratbutter anrösten, sie sollte zumindest stellenweise braune Bratspuren zeigen. Champignons aus der Pfannen nehmen.

Temperatur etwas zurückstellen. Nochmals etwas Bratbutter zugeben und die Zwiebeln mit dem Knoblauch dünsten bis die Zwiebel leicht braune Spuren zeigt. Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Abgesiebter Nolly Prat und die Hühnerbouillon zugiessen und leicht köchelnd auf einen Drittel eindreduzieren.

Sauerrahm einrühren, die Champignons zugeben, kurz köchen lassen und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Danach kann man die Sauce auch auskühlen lassen und vor dem Servieren nochmals erhitzen.

EXTRA
1813
ORIGINAL DRY
Rosmarin

FRANCE
1813
ORIGINAL DRY
nahrin
Hühner-Bouillon