Schweinsvoressen vom Hals mit Steinpilzen an Senf-Biersauce

Die Bezeichnung Voressen für ein Ragout ist vor allem in der Schweiz gebräuchlich. Sie geht auf die klassische französische Menufolge zurück, die mit bis zu 14 Gängen aufwartete. Vor dem Hauptgang, dem "pièce de résistance", das meist aus einem grossen Bratenstück bestand, wurde ein "kleines" Fleischgericht, meistens ein Ragout, serviert (darum Vor-Essen).

Senf und Bier machen aus diesem Ragout etwas Besonderes. Das Fleisch wird zusammen mit den Steinpilzen in Bier und Bouillon geschmort, zum Schluss wird dem Sud Crème fraiche und reichlich Senf zugegeben.

Zutaten (3 Portionen)

600g	Voressen vom Schweinshals
100g	frische Steinpilze
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Zweige Rosmarin
2dl	helles Bier
1dl	kräftige Hühnerbouillon
50g	Crème fraiche
3Tl	Dijon-Senf
	Pfeffer aus der Mühle, ev. Salz
	Mehl
	Bratbutter

Zubereitung

Voressen leicht bemehlen und portionenweise (damit das Fleisch kein Wasser zieht) in Bratbutter anbraten. Fleisch in einen Schmortopf geben.

Zwiebeln grob hacken, Knoblauch hacken, Steinpilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen im Bratensatz ca. 3 Minuten anrösten. Mit Bier ablöschen, etwas kochen lassen, bis der Bierschaum zusammengefallen ist. Über das Fleisch giessen. Hühnerbouillon dazugiessen und pfeffern. Das Fleisch sollte knapp von Flüssigkeit bedeckt sein. Ca. 60 Minuten zugedeckt ganz leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

Fleisch mit einer Schaumkelle herausheben, Rosmarinzweige heraus fischen. Sud kräftig aufheizen und 5 Minuten einkochen lassen. Wieder auskühlen lassen. Sobald der Sud nicht mehr kocht, Crème fraiche und Senf vermischen und in die den Sud einrühren. Mit dem Stabmixer pürieren, Fleisch wieder zugeben und knapp am Siedepunkt nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Bier ablöschen