Schweinsbraten von der Nuss an Austernpilz-Paprika-Sauce

Die Nuss, geschnitten aus dem Stotzen (Schinken), ist nach dem Filet das zarteste Stück vom Schwein und es ist leicht fettdurchzogen, was den Braten ganz schön saftig macht. Das kompakte Muskelstück wiegt ungefähr ein Kilo und ist bestens zum Niedertemperaturgaren im Ofen geeignet. Ich habe die Nuss über Nacht in eine eher dezente, leicht süssliche Marinade gelegt, um den zarten Geschmack der Nuss nicht zu übertönen: Weisswein, etwas frischer Rosmarin, wenig Honig und Portwein.

Zu diesem saftigen und zarten Braten passt eine aromatische, aber nicht zu deftige, Sauce mit Austernseitlingen, Zwiebel, Knoblauch und reichlich süssem Paprika.

Zutaten (4 Portionen)

1	Nuss vom Schwein, ca. 1kg
Marinade:	
2dl	Weisswein
1-2	frische Rosmarinzweige
2Tl	Honig
	schwarzer Pfeffer
5cl	Portwein
Sauce:	
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20g	getrocknete Austernseitlinge
2dl	Hühnerbouillon
1Tl	Paprika süss
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Weisswein in ein Pfännchen geben, Rosmarinzweige und Honig zugeben. Kurz Aufkochen und verrühren, damit der Honig aufgelöst wird. Ein paar Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Auskühlen lassen. Portwein zugeben.

Schweinsnuss und Marinade in einen Marinierbeutel (Gefrierbeutel) geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Schweinsnuss 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abgiessen und auffangen. Schweinsnuss trockentupfen und salzen.

Getrocknete Austernseitlinge 1 Stunde im warmen Wasser einweichen, danach in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Schweinsnuss allseitig anbraten, in ein Bratgeschirr legen und das Bratenthermometer einstecken. Im auf 80° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Das dauerte 2 1/4 Stunden. Ofen ausschalten und ca. 5 Minuten entlüften. Schweinsnuss ca. 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 1-2 Grad.

Bratensatz mit der Marinade ablöschen und aufkochen, dabei schäumt das Eiweiss auf.

Austernpilze, Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Marinade durch ein Sieb dazugiessen. Bouillon zugiessen. Paprika zugeben und leicht köcheln lassen bis der Braten gar ist. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben, damit die Sauce nicht zu stark eindickt. Kurz vor dem Anrichten Sauerrahm zugeben, mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

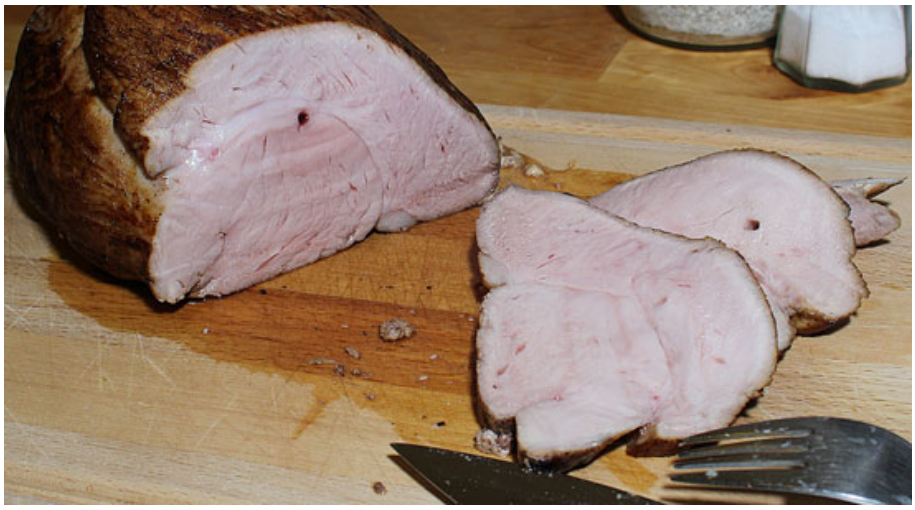
Datum/Data

Marinierte Schweinsnuss und die Saucenzutaten

Das aufschäumende Eiweiss sieht nicht sehr appetitlich aus, es wird drum abgesiebt

Sauce köcheln...

... zum Schluss Sauerrahm zugeben



Schweinsnuss niedertemperaturgegart: Rosig und saftig!