



## Gefüllter Schweinebraten à l'Italienne

Der niedergegarte Schweinerücken ist wunderbar saftig und würzig. Mit dem Röstgemüse und gegrillter Zucchini mit Rosmarienkartoffeln aus dem Ofen ein deftiger Genuss.

4–6 Personen

### ZUTATEN:

#### SCHWEINEBRATEN:

- 1 Schweinerücken (ausgelöst, ohne Schwarte, ca. 1 kg)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Tomatenöl

#### FÜLLUNG:

- 10 Scheiben Coppa di Zibello
- 60 g getrocknete Tomaten in Olivenöl
- 5 Zweige Basilikum
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL mittelscharfer Senf

#### RÖSTGEMÜSE UND SAUCE:

- 2 EL Butterschmalz
- 4 Zwiebel, (geviertelt)
- 4 Knoblauchzehen
- 12 getrocknete Tomaten in Olivenöl (abgetropft)
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Oregano
- 400 ml Kalbsfond
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Beurre manie (Mehlbutter)

#### DES WEITEREN:

- 1 Zucchini
- Olivenöl
- Petersilien- und Basilikumblättchen

**1** SCHWEINEBRATEN: Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, grob hacken und mischen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Schweinerücken zwei mal einschneiden, auseinander klappen und etwas plattieren, so dass eine große Fleischscheibe entsteht. Salzen und pfeffern. Mit dem Coppa belegen und die Tomaten-Basilikum-Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Fleisch fest zusammenrollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden. Schweinerücken rundum salzen und pfeffern.

**2** Backofen auf 100° C vorheizen. - Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Schweinerücken unter Wenden rundherum kräftig anbraten. Braten herausnehmen und in den Bräter Tomaten, Zwiebel und Knoblauch geben. Alles kräftig anrösten lassen. Mit 100 ml Kalbsfond ablöschen und den Bratenansatz lösen. Schweinebraten wieder einlegen und in die Mitte ein Fleischthermometer stecken.

**3** Den Braten etwa 160 Minuten im Ofen garen lassen. Braten ab und zu mit Tomatenöl einpinseln. – Die Kerntemperatur sollte am Ende ca. 70° C betragen. Evtl. etwas Kalbsfond nachgießen, wenn der Bratenansatz zu stark eindickt.

**I**st die entsprechende Gartemperatur erreicht, den Braten aus dem Ofen nehmen, auf eine Platte legen, mit Alufolie bedecken und im Backofen warmhalten. - Backofen ausschalten. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch aus dem Bräter in eine Schüssel geben und gleichfalls im Ofen warmhalten.

**4** Bratenansatz mit dem restlichen Kalbsfond im Bräter aufkochen und durch ein Sieb in eine Kasserolle geben. Weißwein zufügen und unter großer Hitze auf 200 ml einkochen lassen. Mit Mehlutter leicht binden.

**5** ZUCCHINI: Zucchini in Scheiben schneiden, etwas salzen und pfeffern. Eine Grillpfanne mit Olivenöl auspinseln und die Scheiben bei großer Hitze auf beiden Seiten grillen. – Bis zum Servieren warmhalten.

**ANRICHTEN UND SERVIEREN:** Vom Braten das Küchengarn entfernen und den Braten in großzügige Scheiben schneiden. Mit Rosmarienkartoffeln aus dem Ofen, dem Röstgemüse und gegrillten Zucchini auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilie und Basilikum garnieren und sofort servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)