



## Rôti de Cochon »sous-vidé«

### Jus de Cochon à la Moutarde, Légumes grillés de Racines, Pommes Châteaux

#### Schweinebraten »sous-vidé«

*Jus vom Schwein mit Senf, Röstgemüse vom Wurzelwerk, Schlosskartoffeln*

Zu dem saftig-zarten und sehr aromatischen, rosa Schweinerücken gehört auch eine exzellente Sauce. Diese separate Sauce ist zwar aufwendig, aber sie lässt sich sehr gut vorab zubereiten und vor allem: Der Aufwand lohnt sich!

#### RÔTI DE COCHON :

- 1 Schweinerücken à 1 kg  
(sehr gut pariert)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Tymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe  
(in sehr feinen Scheibchen)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### JUS DE COCHON :

*Zutaten und Zubereitung siehe »Jus de Cochon« in der Rezeptesammlung oder unter Basics – Fond und Jus*

sowie zusätzlich

- 1 TL Moutarde à l'Ancienne
- 1 Prise Zucker

#### RÖSTGEMÜSE :

- 2 – 3 Karotten
- 1 Stange Lauch  
(das Weiße)
- 1 Stück Knollensellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 100 ml kräftiger Gemüsefond

#### SCHLOSSKARTOFFELN :

- 16 – 20 kleine Drillinge  
(Taubenei groß)
- 1 EL Butter
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Fleur de sel

**1** SCHWEINEBRATEN: Den vorab gut parierten Schweinerücken, (er muss Zimmertemperatur haben!), rundum salzen und pfeffern und gut mit dem Olivenöl einreiben.

Auf ein ausreichend großes Stück Küchenfolie auslegen, die Gewürze bz. Kräuter darauf verteilen, (Bild 1 umseitig) die Folie fest um das Fleisch wickeln und schließlich wie ein Bonbon an den Enden fest zusammendrehen. Dies nochmals wiederholen. (Bild 2 umseitig)

Einen Bogen Alufolie ausbreiten und wie bei der Küchenfolie verfahren. Dies nochmals wiederholen. (Bild 3 umseitig) – Parallel zu dieser Vorbereitung einen entsprechenden Kochtopf mit warmen Wasser füllen. Quer darüber fest einen Streifen Paketband ankleben, in die Mitte des Bandes ein Loch pieken und das Küchenthermometer (es sollte unbedingt eine 1-Grad-Anzeigeskala haben), hineinstecken, so das es gut bis in die Mitte des Wassers eintaucht. (Bild 4 umseitig)

Das Wasser auf der Herdplatte auf auf 62° C erhitzen und die Fleischrolle einlegen. – Der Schweinerücken muss jetzt bei 62 Grad im Wasserbad 3 – 3,5 Stunden garen. Keine Bange, wenn die Temperatur um ± 2 Grad ab und zu variiert. Dies lässt sich behutsam nachregeln. Dann entweder den Topf leicht von der Heizplatte ziehen oder behutsam gering die Temperatur erhöhen. – Nach 3 Stunden die Fleischrolle aus dem Wasserbad heraus heben und 5 Minuten ruhen lassen. (Bild 5 umseitig)

Der letzte Schritt: In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, (mittlere Hitze), Kräuter und Knoblauchzehe einlegen und den gegarten Schweinerücken im aromatisierten ÖL sanft rundum anbraten, um noch feine Röstaromen zu erhalten. (Bild 6 umseitig) (Das Fleisch wird sozusagen »rückwärts« gegart.) – Aufschneiden und servieren.

**2** JUS DE COCHON: Zutaten und Zubereitung siehe »Jus de Cochon« in der Rezeptesammlung oder unter Basics – Fond und Jus. Für die Jus de Cochon à la Moutarde von der fertigen Jus 6 – 8 Esslöffel (ca. 60 – 80 ml) abnehmen und mit einem kleinen Teelöffel Moutarde à l'Ancienne und einem hauch Zucker aromatisieren.

*weiter umseitig*

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

**3 RÖSTGEMÜSE:** Das Wurzelwerk putzen. Karotten und Petersilienwurzeln in schräge Stücke schneiden, Sellerieknolle in Stifte., das Lauch in schräge Scheiben.

In einer Kasserolle die Butter auslassen, Gemüse (außer das Lauch!)hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze anrösten. Eine Prise Zucker darüber geben und das Gemüse hellbraun karamellisieren. Mit Gemüsefond ablöschen und sanft cg. 15 Min. garen. Immer wieder etwas Fond zugeben und einkochen. Nach 8 Minuten das Lauch zugeben und das Wurzelwerk mit Biss fertig garen. – Warm halten.

**4 SCHLOSSKARTOFFELN:** Die kleinen Kartoffelchen mit Schale in ungesalzenen Wasser wie Pellkartoffeln ca. 8 Min. garen. Wasser abgießen . Die halbgaren Kartoffeln abdämpfen und pellen. ( Das ist etwas mühsam:)

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Kartoffeln öfters schwenkend rundum sanft golden braten bis sie gar sind. Dies dauert etwa 10 Minuten. In der letzten Minute die gehackte Petersilie einstreuen mit Fleur de sel bestreuen und zu Ende garen. – Servierempfehlung wie im Bild:



Bild 1

Bild 2

Bild 3



Bild 4

Bild 5

Bild 6

