



Arrostato di Maiale Tonnato

Eine Abwandlung des berühmten »Vitello tonno« aus der »Feinen Küche: – Statt Kalb wird hier rosa Schweinebraten von Rücken verwendet. Das Beste daran ist, diese Variante kann sich durch seine Zubereitung zweifellos mit dem Original messen – versprochen!

2 Personen (außer dem Braten)

ZUTATEN :

ARROSTATO DI MAIALE :

- 1 Schweinerücken à 1 kg (sehr gut pariert)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

THUNFISCHSAUCE :

- 4 EL Mayonnaise (beste Qualität aus dem Kühlregal, z.B. von Espresso Feinkost, Berlin) oder selbst gemacht
- 120 g Thunfisch aus dem Glas (beste Qualität, z.B. Filetti di Tonno Pinna Gialla in Olivenöl, von Francesco Venturino, Ligurien)
- 2 EL Kapern in Salz (15 Minuten gewässert) z.B. Capperi al Sale von Zuccato, Venetien)
- 2 Sardellen
- 2 EL trockener Weißwein
- 2 Spritzer Zitrone
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Saft vom Schweinebraten

DES WEITEREN :

- 4 TL Kapern in Weinessig
- 12 Zitronenscheiben (hauchdünn geschnitten)
- 4 – 6 Frutti di cappero (Kapernäpfel am Stiel in Weinessig z.B. von Zuccato, Venetien)
- Ciabatta oder Baguette

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, 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. – Parallel zu dieser Vorbereitung einen entsprechenden Kochtopf mit warmem 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.

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. – Die Fleischrolle öffnen und den vorhandenen Fleischsaft durch ein feines Sieb in ein Schüsselchen gießen. Er wird noch benötigt.

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. (Das Fleisch wird sozusagen »rückwärts« gegart.) – Hauchdünn mit der Maschine oder einem sehr scharfen Fleischmesser aufschneiden – (Restlichen Braten anderweitig verwenden – siehe Rôti de Cochon und Würzfleisch)

2 THUNFISCHSAUCE: Den Thunfisch in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. – Die gewässerten Kapern, die Sardellen und den Thunfisch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. – Die Mayonnaise zugeben und mit dem Pürierstab alles gut untermischen. Mit Weißwein, Zitrone, Meersalz und Pfeffer pikant abschmecken. Wenn die Sauce zu dicklich ist, etwas vom Schweinefleischsaft zugeben. (Die Sauce darf aber nicht zu dünnflüssig sein!)

ANRICHTEN : Die sehr dünn geschnittenen Scheiben vom Schweinebraten rosettenförmig auf Teller auslegen, die Sauce aufstreichen und die feine Vorspeise mit Kapern, Kapernäpfeln und halben fein geschnittenen Zitronenscheiben garnieren. – Ein bis zwei Scheiben Ciabatta oder Baguette dazu servieren

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com