

Rezept · So wie wir über Düsseldorf und die Italiener geschrieben haben, könnten wir auch über Düsseldorf und die Badener schreiben, ohne diese Historie allein am schrecklichen Schicksal der Jakobe von Baden festzumachen. Denn zumindest in kulinarischer Hinsicht ist seit mehr als hundert Jahren ein gewisser Einfluss der badischen Küche auf die hiesige Gastronomie nachweisbar – vor allem durch die Tatsache, dass einige Chefköche der großen Düsseldorfer Hotels – allen voran das Parkhotel und der Breidenbacher Hof – aus dem wunderschönen Land am rechten Rheinufer stammten. Für die Assimilierung der eher bodenständigen Rezepte aus dem Badner Land hat es allerdings nicht gereicht – Grund genug mit unseren Düssel-Deli-Rezepten dafür zu sorgen. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Dabei ist der hier vorgestellte Knusperbraten aus dem Lummerstück nicht besonders badisch, aber in seiner Machart längst des Rheins von Basel bis Emmerich beliebt. Beim Kartoffelsalat sieht das schon anders aus. Der ist sehr typisch, und natürlich wird jeder Mensch aus dem Badischen darauf bestehen, dass es sich um den leckersten Kartoffelsalat handelt, der sich im Übrigen deutlich vom schwäbischen und bayerischen und ganz grundsätzlich von den nördlichen Kartoffelsalaten auf Mayonnaise-Basis unterscheidet.

Der Braten: die Zutaten (für 4 Portionen):

1,2 kg Schweinebraten (Lummerstück)

ABB-Mostert

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Paprika (edelsüß)

Die Zubereitung:

Schon ein bis zwei Stunden bevor der Braten in den Ofen kommt, sollte er mit Küchenkrepp getrocknet werden, dann von allen Seiten dick mit Senf bestrichen und mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Paprika gewürzt werden. Auf eine Platte gesetzt, mit Klarsichtfolie abgedeckt, kommt er in den Kühlschrank, so können der Senf und die Gewürze gut einziehen.

Den Backofen auf Ober-Unterhitze einstellen und auf 125° C vorheizen. Ein großes Backblech mit Alufolie auslegen und ein Grillgitter daraufsetzen, auf das dann der Braten (mit der Fettschicht nach oben) kommt. Auf der mittleren Schiene des Backofens kann er dann drei bis dreieinhalb Stunden auf dieser Temperatur langsam vor sich hin garen. In der Halbzeit

den Braten wenden.

Nach dieser Zeit mit einem Bratenthermometer kontrollieren, ob die Kerntemperatur von 70° C schon erreicht wurde. Wenn ja, den Braten wieder wenden und die Temperatur auf 150° C erhöhen. Nach weiteren 20 Minuten den Backofen ausstellen und den Braten darin noch etwas ruhen lassen.

Für dieses Essen muss zwar jede Menge Zeit einkalkuliert werden, aber wenn der Braten erstmal im Ofen und der Kartoffelsalat im Kühlschrank ist, gibt es nichts mehr zu tun, als mit stoischer Ruhe auf die Gäste zu warten.

Der Kartoffelsalat: die Zutaten (für 4 Portionen):

800 - 1000g Kartoffeln (z.B. Annabelle)
1 sehr kleine Zwiebel
200 ml Gemüsefond, Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
1 TL Senf
4 EL Weißweinessig
4 EL Salatöl (Olivenöl)
1 EL Gurkenwasser (aus dem Gurkenglas)
4 - 6 Gurken (mittelgroß)
2 Scheiben Schinkenspeck (gewürfelt)
2 - 3 Eier (hartgekocht)
Salz
Pfeffer
Schnittlauchröllchen (oder Petersilie)

Die Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale weichkochen, abschütten, ausdampfen lassen, pellen, halbieren (der Länge nach) und in Scheibchen schneiden.

Gurken in feine Stückchen schneiden und zu den Kartoffeln in eine große Schüssel (mit Deckel) geben.

Gemüsefond erwärmen, Essig, Gurkenwasser, Öl, Senf und die ganz kleingeschnittenen Zwiebelstückchen dazugeben, 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Erkalten für mehrere Stunden (abgedeckt) in den Kühlschrank stellen, gut durchziehen lassen, mehrfach umrühren und ggf. nachwürzen.

Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen. Speckwürfel leicht ausbraten und zusammen mit den kleingeschnittenen Eiern (Eierschneider) zum Kartoffelsalat geben. Alles nochmal gut durchmischen und abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen oder Petersilie garnieren.