

Natürlich ist die Überschrift eine Mogelpackung um der Überschrift willen. Denn mit einem g'scheiten Schweinsbraten hat dieses Rezept nichts zu tun – a) weil es keine resche Kruste gibt und b) weil es sich um einen klassischen Schmorbraten handelt. Überhaupt ist hier die Soße der Star, die eher wenig Aroma aus dem Fleisch zieht, sodass die Sache vermutlich auch mit anderem Fleisch oder auch vegetarisch funktionieren würde. Wir haben es im Wesentlichen mit einer Weißwein-Sahne-Reduktion mit ächtem Düsseldorfer Mostert zu tun, die zusätzlich Kraft aus Kräutern schöpft. Weil der Schweinebraten aber in dieser Zubereitungsart auch sehr zart und lecker wird, belassen wir es dabei.

Die Zutaten:

1 kg Schweinbraten bester Bio-Qualität ohne Schwarte
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml Kalbsfond
200 ml trockener Weißwein
150 ml Schlagsahne
3~4 EL ABB Mostert
2 Zweige frischer Rosmarin
12 ~ 15 Blatt Salbei
8 ~ 10 Zweige frischer Estragon ODER 1 EL getrockneter Estragon
Butterschmalz, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Du brauchst zwingend einen großen Schmortopf – bekanntlich schwöre ich auf meinen ovalen Gusseisenpott von Le Creuset. Sollte der Braten nicht schön geometrisch sein, musst du ihn mit Kochgarn in Form binden. Falls bisschen Fett von der Schwarte dran ist – kann dranbleiben. Reibe das Stück gut mit Salz ein und brate es in Butterschmalz ordentlich scharf von allen Seiten an. Nimm den Braten raus. Zerleg die Zwiebel in feine Würfel und die Knoblauchzehen in feine Scheiben. Zupf die Rosmarinnadeln und die Estragonblättchen ab und hack die dann zusammen mit den Salbeiblättern recht fein. Gieß eventuell überschüssiges Bratfett ab und lass einen guten EL Butter im Topf aufschäumen. Lass darin zuerst die Zwiebel, später den Knoblauch und die Kräuter sanft angehen.

Würze den Braten mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und schmier ihn dann rundum komplett mit Mostert ein. Ist der Zwiebel-Kräuter-Mix gar, streu vorsichtig einen EL Mehl drüber und rühr den Topfinhalt gut durch. Jetzt drehst du die Temperatur auf volle Kanne und löschst mit dem Weißwein ab. Rühren, rühren, rühren, damit eine sämige Basis entsteht. Dann rührst du den Kalbsfond ein (übrigens: Geht auch mit Rinder- oder Geflügelfond). Leg den Braten samt Mostertmantel in die Soße, lass alles einmal aufkochen, leg den Deckel auf und lass die Sache bei geringer Hitze knapp 90 min in Ruhe. Nach der Hälfte der Zeit wendest du den Braten.

Dann nimmst du ihn raus, wickelst ihn in Alufolie und kümmerst dich um die Soße. Reduzier diese bei starker Hitze auf etwas weniger als die Hälfte. Gieß sie durch ein feines Sieb und wisch den Topf schnell mal durch. Gib die Soße wieder in den Pott, gieß die Sahne an und lass die Sache erneut um etwa ein Drittel reduzieren. Mach dich ans Abwürzen mit mehr Mostert (immer eine gute Idee), Salz und Pfeffer sowie ein bisschen getrocknetem Estragon. War der Wein zu sauer und damit die Tunke auch, kannst du das mit ein ganz bisschen Zucker ausgleichen. Der Braten sollte in der heißen Soße noch einmal rund 10 bis 15 min. ziehen. Nimm ihn raus, schneid ihn auf, richte an und stell den Rest Soße zum Selbernehmen auf den Tisch.

Gut passen geröstete Drillinge dazu, aber auch simple Salzkartoffeln, Kartoffelknödel, Semmelknödel oder gar Bandnudeln. Biete eher einen Blattsalat dazu an als ein Gemüse.