

Porchetta & Ofengemüse



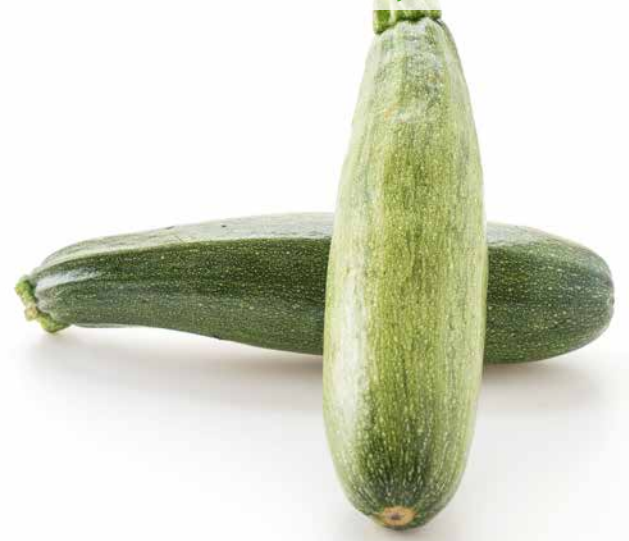
Fleisch

Porchetta, der toskanische Schweinebraten und Ofengemüse

Thilo Kohler ist Koch im Café Restaurant Eulenspiegel. In seinen Gerichten spiegeln sich seine Stationen in Italien, in der Schweiz und der Türkei wieder. Auch war er in den Sterne-Küchen „Der Schwarze Adler“ in Nürnberg und „Das Waldhorn“ von Albert Bouley in Ravensburg tätig.



Koch Thilo Kohler | Porchetta, der toskanische Schweinebraten und Ofengemüse



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.

Garzeit – 3 Std.

Für 4 Personen

Zutaten Porchetta:

- 1 kg Schweinebauch
- 500 g kleines Schweinefilet
- Salz
- 1 Ei
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbei
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 EL Fenchelsaat
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- 10 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 l Weißwein

Zutaten Ofengemüse:

- 1-2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 rote und gelbe Paprika
- 8 Schalotten
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Rosmarinzwieg
- Salz
- 50 ml Olivenöl

Zubereitung Porchetta:

Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Fenchel, Pfeffer und Olivenöl in den Mixer geben, bis daraus eine Paste entsteht. Den Schweinebauch wie ein Schmetterlingssteak längs aufschneiden. Den Bauch aufklappen, salzen und mit der Paste aus dem Mixer einreiben. Das Schweinefilet in den aufgeklappten Bauch einlegen, und zusammenbinden. Den zusammen gelegten Braten in einen Bräter legen. Die geschälten und geviertelten Zwiebeln dazu geben und in den vorgeheizten Ofen (150 Grad) schieben. Die Garzeit beträgt circa drei Stunden, Kerntemperatur 78 Grad. Den Braten immer wieder mit Wein und Was-

ser übergießen. Den Braten nach erfolgreicher Garzeit kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und servieren. Selbstverständlich mit Ofengemüse und Bratensaft.

Zubereitung Ofengemüse:

Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden, mit dem Öl und den Gewürzen mischen und bei 180 Grad im Ofen backen.