

Schweinebraten in Nusskruste

1500 g Schweinerücken mit Knochen
80 g Pflanzenfett
100 ml Rotwein

Nusskruste

100 g grüne Oliven mit Stein
100 g Walnusskerne
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1 gehäufte TL scharfer Senf
2 Eiweiß
Salz

Sauce

2 Zwiebeln (60 g)
1 Karotte
1 Stück Sellerie

Den Backofen auf 250 Grad. Mit einem scharfen Messer das Fleisch an der Oberseite etwa 3 cm tief am Knochen entlang einschneiden, an der Unterseite ebenfalls etwas vom Knochen lösen, damit sich der Braten nach dem Garen besser tranchieren lässt. Die Fleischseite des Schweinerückens ganz leicht, die Knochenseite etwas stärker salzen.

Fett in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Den Schweinerücken mit dem Knochen nach unten in den Backofen schieben, 15 Minuten braten. Danach 50 ml Wein angießen und die Hitze auf 200 Grad zurückschalten.

Für die Nusskruste die Oliven entsteinen, die Oliven und die Walnusskerne fein hacken und im Mörser grob zerstoßen. Die durchgepresste Knoblauchzehe, das zerkleinerte Lorbeerblatt und den Senf zugeben. Die beiden Eiweiß zu Schnee schlagen und mit der Paste mischen. Den Saucenansatz wie üblich zubereiten und mit dem restlichen Rotwein ablöschen.

Nach insgesamt 1 Stunde Bratzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Oberseite mit der Nusspaste bestreichen. Den Braten weitere 30 Minuten in den Ofen schieben.

Als Beilagen eignen sich Auberginenscheiben mit Kerbelblättchen und in Butter geschwenkte Kartoffeln.