

Absinth-Milch-Braten

Zutaten für 4 Personen

1 TL Fleur de Sel
½ TL Kampottpfeffer, fein gemahlen
750 g Schweinshohrücken
4 EL Absinth
2 EL Olivenöl
1 Liter Vollmilch
½ TL Fenchelsamen
wenig Salz

Salz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben. 2 EL Absinth über das Fleisch träufeln. Das Fleisch 2 Minuten lang mit der Mischung massieren.

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Braten in einem ofenfesten Bräter bei mittlerer Hitze im Olivenöl rundum 5 Minuten anbraten. Milch dazugiessen und aufkochen. Fenchelsamen begeben. Im Ofen 90 Minuten gar ziehen lassen. Das Fleisch sollte zu 2/3 in der Milch liegen. Während des Garens einmal wenden.

Den Braten aus der Milch nehmen und in Alufolie gewickelt warm stellen. Die Hälfte der Milch bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Die restliche Milch wird nicht mehr benötigt. Sauce durch ein feines Sieb abgiessen. Den restlichen Absinth dazugeben und mit Salz abschmecken.

Braten quer zur Faser in sehr feine Tranchen aufschneiden. Mit Sauce begiessen. Dazu passen feine Nudeln (z.B. Tjarin) und gebratene Spargeln.

Weintipp: Dazu passt ein süffiger, gutgemachter Primitivo aus dem Salento, ein Nero d'Avola aus Sizilien, ein erstklassiger Schweizer Pinot Noir oder ein frischer Mencia aus dem Bierzo.

Aus unserem Sortiment:

Santufili, Primitivo Salento, Mocavero

Nero d'Avola, Vigneti Zabù, Sizilien

Château Châtagneréaz rouge, Mont sur Rolle, Waadt

Losada, Bierzo

Quelle : Das original Rezept mit Kalbsbraten stammt von „Die Saisonküche“.