

Roast Pork with crackling, applesauce and Irish potato cakes



Gefüllter Schweinekrustenbraten mit Apfelseße und irischen Kartoffelkuchlein

Ein weiteres leckeres Gericht aus dem Land, wo die Küche nicht die Beste sein soll. Wir behaupten das Gegenteil mit diesem Gericht.

Zutaten für 6 Personen:

- ✚ Butterschmalz
- ✚ 2 Stangen Porree
- ✚ 150 g getrocknete Aprikosen
- ✚ 150 Datteln
- ✚ 75 g Paniermehl
- ✚ 2 Eier
- ✚ 1 Teelöffel Thymian*
- ✚ 1,5 kg Schweinefleisch aus der Schulter (mit einer schönen Schwarte)
- ✚ Salz und Pfeffer

* Der Thymian ist ein sehr dominantes Gewürz. Wer ihn nicht mag, kann ihn auch weglassen.

Für die Irish potato cakes

- ✚ 450 g Kartoffeln
- ✚ 75 g Mehl
- ✚ 2 Eier
- ✚ Schnittlauch
- ✚ Muskatnuss
- ✚ 50 g geschmolzene Butter

Für die Apfelseße

- ✚ 4 Äpfel
- ✚ 30 ml Cidre oder Apfelsaft
- ✚ 25 g Butter
- ✚ Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Ofen auf 110°C vorheizen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin den geschnittenen Porree weich schmoren. In der Zwischenzeit die Aprikosen und die Datteln fein würfeln. Die Pfanne vom Feuer nehmen und leicht abkühlen lassen.

Ein kleiner Tipp: Die Datteln zum würfeln ganz fein mit Mehl bestäuben, damit die Würfel nicht aneinander kleben.

Die 2 Eier verquirlen und zusammen mit den Aprikosen, den Datteln, dem Thymian und dem Paniermehl zum Porree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse gut vermischen.

Das Schweinefleisch mit der Schwartenseite nach unten auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Filetirmesser oberhalb der Schwarte entlang schneiden. Am Ende ca. 3 cm stehen lassen und den Braten aufklappen. Nun dasselbe mit dem Fleisch durchführen. Dicke etwa 2 cm und am Ende wieder ca. 3 cm stehen lassen. Das Ende wieder aufklappen. Der Braten ist jetzt dreimal so lang. Etwa die Hälfte der Fülle auf dem Braten verteilen. Von der Fleischseite beginnend den Braten aufrollen, so daß zum Schluss die Schwartenseite oben liegt.

Die Schwarte einritzen (geht am besten mit einem Teppichmesser) und den Braten mit Wurstgarn zusammenbinden. Alternativ kann man auch Rouladen-spieße verwenden. Den Braten in eine Ofenform geben und die Schwarte mit Salz einreiben. Etwas Wasser angießen (von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgeben).

Den Braten für ca. 2 Stunden bei 110 Grad im Ofen garen. Danach die Temperatur auf 220 Grad erhöhen, damit sich eine schöne, knusprige Kruste bilden kann.

In der Zwischenzeit aus der restlichen Fülle kleine Klößchen formen und beiseite stellen. Die Bällchen zum Schluss mit in den Ofen geben und in der Flüssigkeit garen lassen.

Zubereitung der Irish potato cakes:

Die geschälten Kartoffeln wie üblich kochen und kurz abkühlen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelquetsche geben. Alternativ können die Kartoffeln auch gestampft werden. Das Mehl, die verquirlten Eier, die geschmolzene Butter und den Schnittlauch zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse kleine flache „Küchlein“ formen und in einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun rechtzeitig ausbacken.

Zubereitung der Apfelsoße:

Die Äpfel schälen und mit in die Ofenform geben (ca. ½ Stunde vor Ende der Garzeit)

Den Braten aus dem Ofen nehmen und die Flüssigkeit in einen Topf abgießen. Die Klöße herausnehmen und warmstellen. Die Soße und die Äpfel zusammen mit dem Apfelsaft mit dem Pürierstab verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit den Braten im Ofen bei 220 Grad überkrusten lassen.

Den Braten aufschneiden und alles zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Enjoy your meal!