

SAFTIGE BRUSTSPITZE GEFÜLLT MIT WECK- PFIFFERLINGFÜLLUNG

Rezept von Dirk Ludwig, Metzgerei der Ludwig, Schlüchtern

Zutaten für 3-4 Personen

1 Brustspitze (ca. 1000 g) beim Metzger. (Tasche zum Füllen einschneiden lassen, sowie Knochenhäutchen einritzen)
2 Brötchen (am besten 1 – 2 Tage alt)
150 ml Milch
1 Zwiebel
40 g Butter
1 Ei
2 EL Petersilie klein geschnitten
Salz
Pfeffer
100 g Pfifferlinge

Für die Sauce:

500 g Schweinefleischknochen (salzen, pfeffern)
1 Zwiebel
1 Karotte
Stück Knollensellerie
Stück Petersilienwurzel
alles in walnussgroße Würfel schneiden
0,4l Rindfleischfond

Zubereitung:

Fleisch von innen und außen würzen, die Brötchen in Scheiben schneiden. Klein gewürfelte Zwiebeln und Pfifferlinge in 20 g Butter andünsten, Milch mit restlicher Butter erwärmen, beides über die Brötchen geben, mit einem Deckel abdecken und 5 Min. ziehen lassen. Danach noch das Ei und Petersilie an die Brötchen geben und lecker mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Brustspitze füllen und mit Holzspießen und Faden verschließen.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Etwas Schweineschmalz aufs tiefe Backblech. Fleisch, Schweinefleischknochen sowie Wurzelgemüse beisetzen und bei 180 °C Umluft ca. 3 Stunden braten. Zum Schluss 10 Min bei 200°C übergrillen. Nach 2 Stunden mit 0,4l Bratenfond ablöschen und fertig braten.

Fleisch während der Zubereitung der Sauce ruhen lassen. Den Bratenfond entfetten, anschließend mit dem Röstgemüse pürieren und durch einen Sieb geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kalter Butter etwas binden. Kerntemperatur 80°C.

Besonderes: Knochen lassen sich nach dem Braten leicht entfernen. Fleisch aufschneiden nach Knochenverlauf. Sollte etwas Füllung übrig bleiben, einfach zu einem Brot formen und 45 Min. vor Schluss in den Backofen geben.