

Spanferkelrücken mit Rahmwirsing und Fingernudeln

 happy-mahlzeit.com/2020/02/25/spanferkelruecken-mit-rahmwirsing-und-fingernudeln/

Zutaten für 4 Personen

Für den Spanferkelrücken:

- 800 g Spanferkelkarree
- 200 g Schweine- oder Kalbsknochen und Kalbs- oder Spanferkelschwänze
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 EL gemahlener Kümmel
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 EL Öl
- 200 ml dunkles Bier
- 1 Zweig Thymian
- Fleur de Sel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Rahmwirsing:

- 1 junger Wirsing
- 2 Schalotten
- 3 EL Butter
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 250 g Sahne
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Fingernudeln:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleines Bund Petersilie
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL ganzer Kümmel

- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Das Spanferkelkarree waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Das Karree mit dem Knoblauch, Kümmel, der Hälfte der Zitronenschale und Fleur de Sel einreiben.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Bräter 1 EL Öl erhitzen und die Knochen mit den Kalbs- oder Spanferkelschwänzen darin anbraten. Zwiebel, Sellerie und Karotte dazugeben und andünsten.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, das Karree darin auf der Hautseite hellbraun anbraten, in den Bräter geben und ¼ l Wasser angießen. Den halbierten Knoblauch dazugeben und das Fleisch im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten garen. Das Spanferkel immer wieder mit dem Bratsud begießen.

Den Wirsing putzen, waschen, vierteln, den harten Strunk entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, übereinanderlegen und klein hacken.

Das Spanferkel mit dem Bier begießen und weitere 20 Minuten garen, dabei weiter mit Bratsud begießen. Sobald die Kruste eine schöne Farbe hat, das Karree aus dem Bräter nehmen, auf ein Backblech legen und bei halb geöffneter Ofentür 10 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Wirsing dazugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Sahne hinzufügen und einkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fingernudeln die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und mit der Petersilie und dem Kümmel in kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten weich garen, abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb und Ei mischen. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Speisestärke und Mehl dazugeben. Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Teig dritteln und auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl zu etwa 1 cm dicken Rollen formen. Etwa 3 cm lange Stücke abschneiden und mit leicht bemehlten Händen zu "Fingern" rollen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fingernudeln darin goldgelb braten.

Den Thymian waschen und trocken tupfen. Den Bratsud einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Thymian und die restliche Zitronenschale dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Spanferkel in Scheiben schneiden und mit dem Rahmwirsing und den Fingernudeln auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit der Sauce beträufeln und servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 31.3.2013