

# Schweinerollbraten in Milch mit Schalenkartoffeln



Schweinerollbraten, Schalenkartoffeln, Steinpilzstücke und Sößchen

Manchmal passiert so etwas beim Zubereiten und Kochen. Man hat sich schon vor Tagen ein schönes Rezept herausgesucht oder überlegt, taut dann über Nacht den Braten auf für den kommenden Tag und stellt dann vor dem Zubereiten entsetzt fest, dass der aufgetaute Braten ja noch 12 Stunden in einer Mischung aus Salz und braunem Zucker marinieren soll. So geht es eben manchmal. Da ich aber trotzdem noch kochen wollte, bekommt der Braten heute eben nur zwei Stunden Zeit, um mit der Salz-Pfeffer-Mischung eingerieben mit Alufolie umwickelt im Kühlschrank zu marinieren. Dann muss er eben soweit fertig sein.

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinerollbraten

- 1 l Milch (3,5 % Fett)
  - 1 TL getrockneter Estragon
  - 1 TL Senfkörner
  - 2 Lorbeerblätter
  - 4 Wacholderbeeren
  - 50 g Steinpilze
  - 1 EL Salz
  - 1 EL brauner Zucker
  - Salz
  - Pfeffer
  - Butter
  - Olivenöl
- 
- 8 weichkochende Bio-Kartoffeln

**Zubereitungszeit:** Marinierzeit 12 Std. | Garzeit 2 Stdn.

Salz und Zucker in einer Schale vermischen. Den Schweinerollbraten damit gut einreiben, dann den Braten mit Alufolie umwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren – hier musste wie erwähnt mit 2 Stunden vorlieb genommen werden.

Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Schweinerollbraten aus der Alufolie nehmen und mit etwas Küchenpapier abtupfen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und den Braten auf allen Seiten scharf und kross anbraten. Gleichzeitig die Steinpilzestücke mit anbraten. Dann mit der Milch übergießen, alle Kräuter hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Backofen auf 120 °C Umluft erhitzen. Den zugedeckten Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben, so wird der Schweinerollbraten innen saftig und rosé. Nach 1 Stunde den Braten wenden. Im Grunde ist dies eine Zubereitung wie nach der Niedrigtemperatur-Garmethode mit 60 oder 80 °C, denn bei 120 °C kocht auch die Sauce nicht. Und 2 Stunden Garzeit für einen Braten mit 1 kg wäre bei höherer Temperatur viel zu lange – bei dieser Zubereitung passt das jedoch sehr gut.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln in der Schale kochen.

Nach dem Garen den Braten aus der Milch nehmen und einige Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Die Sauce erst gut verrühren, da die Milch beim Garen zwar nicht ausflockt, aber sich noch einige Trübstoffe oder leichte Verklumpungen in der Milch bilden. Dann die Sauce entweder durch ein frisches Küchenhandtuch gießen, dadurch trennt man auch das zum Anbraten verwendete Olivenöl von der Sauce, oder durch ein feines Sieb. In letzterem Fall hat man aber das Fett in der Sauce. Oder gibt die Sauce in einen kleinen Topf, stellt ihn und auch den Braten in den Kühlschrank, schöpft am kommenden Tag das erkaltete und erhärtete Fett ab und serviert das Gericht erst dann. Auf alle Fälle aber unbedingt nach dem Filtern die Steinpilzstücke herausnehmen und wieder in die Sauce geben. Die Sauce mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell für eine kräftigere, würzigere Sauce etwas reduzieren. Die Milchsauce schäumt natürlich auf, man kann sie nur bei geringer Temperatur köcheln lassen. Sollte die Sauce doch etwas grieselig werden oder ein wenig ausflocken, dann nochmals durch ein sauberes Küchentuch geben, um eine klare, reinflüssige Sauce zu erhalten.

Den Braten aufschneiden, auf zwei Teller geben, die Kartoffeln dazugeben, großzügig von der Sauce mit den Steinpilzstücken darüber verteilen und servieren.