

Gefüllter Rollbraten mit Aprikosen

Für 4-6 Personen



1 Schweinsnierstück von 800 g
12 Tranchen Bratspeck (ca. 80 g)
2 Bund Petersilie
100 g weiche Dörraprikosen
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 dl Kalbsfond
1.5 dl Aprikosennektar
1.5 dl trochener Weisswein
1 KL Butter
1 KL Mehl
1 dl Halbrahm

1. Das Nierstück mit einem grossen Messer im oberen Drittel längs einschneiden, bis ca. 2 cm vom anderen Ende.
2. Die aufgeschnittene Seite aufklappen. Am Ende des ersten Schnittes eine ca. 1–2 cm tiefe Kerbe gegen unten in das Fleisch einschneiden. Den Ofen auf 85°C vorheizen. Ein Blech mit Blehreinpapier versehen und in den Ofen schieben.
3. Das Fleisch um 180° drehen. Einen zweiten horizontalen Schnitt anwenden (wie in Etappe 1) und wieder bis ca. 2 cm vom anderen Ende. Diesen Teil ebenfalls aufklappen, so dass ein grosses Rechteck entsteht. Das Fleisch kann auch vom Metzger aufgeschnitten werden lassen.
Die gesamte Fläche mit Specktranchen belegen. Die Blätter eines Bundes Petersilie auf dem Speck verteilen. Die Aprikosen halbieren und auf $\frac{3}{4}$ der Fläche auslegen. Salzen und pfeffern.
4. Das Fleisch von der weniger dicken Seite her aufrollen. Mit Küchenschnur den Braten in der Mitte fixieren, damit er nicht auseinander fällt. Den Braten ganz binden, d.h. mit der Schnur ca. alle 2 cm umwickeln.
5. Das Fleisch in der Bratbutter rundherum heiss anbraten, ca. 1 Min. pro Seite (mit den Enden beginnen). Den Braten in das vorgewärmte Kuchenblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen während 3 Stunden garen. Die Kerntemperatur muss 72°C erreichen.
6. Kalbsfond, Aprikosennektar und Weisswein in einer grossen Pfanne aufkochen. Während etwa 10 Min. einkochen, bis die Flüssigkeit auf 2.5 dl reduziert ist. Die restliche Petersilie fein hacken.
7. Butter und Mehl mischen. Diese Mischung nennt sich "beurre manié" und eignet sich zum Binden jeglicher Saucen. Es kann eine kleine Reserve im Voraus zubereitet werden. Diese Mischung hält sich im Kühlschrank maximal 4 Wochen.
8. Den Rahm zur Reduktion giessen und aufkochen. Den "beurre manié" beigeben. Während etwa 15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie kurz vor dem Servieren beifügen.
9. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Kerntemperatur überprüfen. Eventuell die Küchenschnur entfernen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden, damit die Füllung am Platz bleibt.

Tipps:

- Das Fleisch eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. So wird das Fleisch schonender gebraten und die Backzeit verkürzt sich. Bei Schweinefleisch muss die Kerntemperatur im Minimum 72° C betragen.
- Das Nierstück kann durch andere Stücke ersetzt werden (z.B. Kalbsrücken). Bratzeit: 2 bis 2.30 Std. Kerntemperatur: ca. 68° C.
- Die Aprikosen durch andere Trockenfrüchte ersetzen (Zwetschgen, Äpfel, etc.).
- Der fertige Braten kann bis zu 2 Stunden im Ofen warm gehalten werden (Temperatur 10° C unter der Kerntemperatur, in diesem Fall bei 62° C).
- Als Beilagen eignen sich Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Reis, Nudeln oder Kartoffelgratin.

Bemerkung:

Die Aprikosenfüllung gibt diesem originellen Rollbraten Farbe und Geschmack. Das Garen bei niedriger Temperatur schont die Zutaten und hebt deren Geschmack besonders hervor.