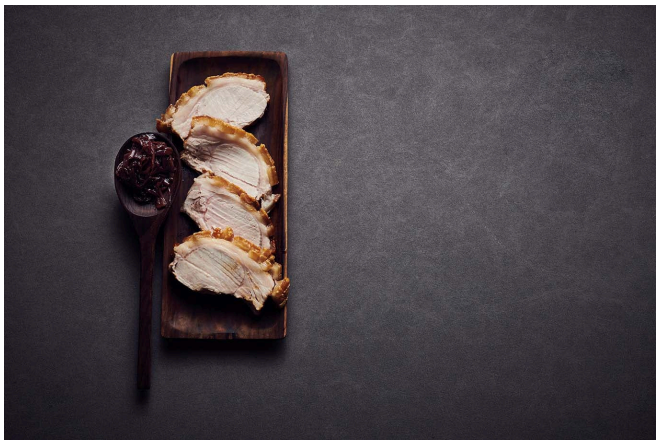
Krustenbraten

Rezept von V-ZUG AG



Schweinebraten mit Balsamico-Schalotten

Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	1 Std. 10 Min.
Garzeit	1 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

Krustenbraten

800 g Schweinskotelett mit Schwarte

2 TL Salz

Aceto-Schalotten

500 g Schalotten, geschält, in feinen Streifen

500 ml Portwein

100 ml Aceto balsamico

4 EL Zucker

½ EL Maisstärke

etwas Salz

etwas Pfeffer

Anrichten

etwas Fleur de Sel

Krustenbraten

Schwarte mit einem Küchenmesser rautenförmig ca. 5 mm tief einschneiden. Schwarte mit Salz einreiben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Garraum mit Grill-Umluft auf 230 °C vorheizen.

Fleisch auf einem Gitterrost auf der oberen Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der mittleren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden. 20 Minuten garen.

Hitze auf 120 °C reduzieren und auf 65 °C Kerntemperatur fertiggaren.

Fleisch vor dem Aufschneiden mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Aceto-Schalotten

Alle Zutaten bis einschließlich Maisstärke in einem Topf aufkochen und ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen. Deckel öffnen und weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Fleisch in Scheiben schneiden. Etwas Fleur de Sel über die Schnittflächen streuen und Aceto-Schalotten dazu servieren.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen

Aktion

Grill-Umluft 230 °C während 20 Min.

Garraum auf 120 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen

Tipps

Um das austretende Fett sauber aufzufangen, einen leeren Garbehälter auf das Kuchenblech unter das Fleisch stellen.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Gargutsensor

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022