

Rosmarinspieß vom Schwein

In Verbindung mit edlem Schweinefilet, würzigem Rosmarin und cremigen Risotto-Reis entfalten auch weniger gefragte Fleischteile ihren vollen Geschmack. Die Verwendung aller Teile eines Tieres ist eine Frage des Respekts und mit diesem raffinierten Gericht einfach umzusetzen.

Fleischspieße gehören zu den Top-3-Favoriten beim Grillen. Das bestätigt die jüngste Grillstudie von Wiesenhof und dem Marktforschungsinstitut forsa.

Unser Spieß-Rezept für die Sommermonate stammt aus der Feder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh), Wolpertshausen. Die Gemeinschaft hat sich 1988 gegründet und arbeitet nach dem Prinzip der bäuerlichen Selbsthilfe. Mittlerweile beliefert Besh Metzgereien und Feinkosthändler in ganz Deutschland mit Fleisch- und Wurstwaren. Mit Hilfe von alten Landrassen erzeugt die Gemeinschaft Schweinefleisch, das Verbraucher mit gutem Gewissen kaufen und genießen können.

Als Beilage gibt einen echten Klassiker der italienischen Küche, cremigen Risottoreis. Wichtig ist vor allem die Konsistenz und die richtige Sorte Reis (Arborio, Rundkornreis). Wichtig beim Kochen: erst wenn die Flüssigkeit verdampft ist kommt neue Brühe hinzu.

Zutaten für 2 Personen

Für den Rosmarinspieß:

- 400 g Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- 160 g Schweineleber
- 160 g Schweinenieren
- 4 Rosmarinsträucher
- 4 Kirschtomaten
- 4 Shiitakepilze
- Olivenöl
- Butter zum Anbraten

Für das Risotto:

- 150 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Geflügelfond
- 40 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Schalotten



Die duftenden Blätter des Rosmarins entwickeln erst unter Hitze ihr volles Aroma. So verwandelt das Gewürz den Spieß vom Schweinefilet in ein mediterranes Gericht.

Besh

- 40 g Parmesan

- 80 g Butter

- 1 Thymianzweig

- 40 g Bärlauch

Für die Rotweinschalottenbutter:

- 200 g Schalotten

- 100 ml roter Portwein

- 200 ml kräftiger Rotwein

- 1 Thymianzweig

- 1 Rosmarinzweig

- 1 Lorbeerblatt

- 100 g Butter

- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

- Garnitur:

- 24 gekochte und geschälte grüne Bohnenkerne

- 1 EL Pesto

Zubereitung

Für die Schalottenbutter die Schalotten fein würfeln, mit Portwein und Rotwein in einen kleinen Topf geben, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit völlig verdampft ist und die Schalotten weich sind. Schalotten mit der eisgekühlten Butter binden

und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto Knoblauch und Schalotten fein schneiden, in Olivenöl angehen lassen, den Reis und einen Thymianzweig hinzufügen, leicht salzen, gut andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Im Ofen zugedeckt bei 200 °C 20 bis 25 Minuten garen. Dabei öfters umrühren. Den Thymianzweig entfernen und den Risotto mit geriebenem Parmesan und Butter binden. Zum Schluss den geschnittenen Bärlauch untermischen und abschmecken.

Für den Rosmarinspieß die in Stücke geschnittenen Innereien und Filets abwechselnd mit den übrigen Zutaten auf die Rosmarinzweige spießen, in der Mitte die Kirschtomate und einen Shiitakepilz. Den Spieß würzen, in Olivenöl und Butter von allen Seiten anbraten und zwei Minuten im Ofen bei 180 °C fertig garen. Den Spieß auf dem Risotto anrichten, Bohnenkerne rundum anlegen und mit der Schalottenbutter und einigen Tropfen Pesto saucieren.

www.besh.de