


# Maiale trotato – Nierstück an Forellensauce

«Maiale trotato» – rosa gebratenes Nierstück (“Lachs”) vom Schwarzen Alpenschwein mit Rauchforellen-Sauce

 4 Personen

Rezept von Anna Pearson

Garzeit ca. 2h  
Zubereitungszeit ca. ¾h 

Das Pendant vom Schwein («maiale») zum «Vitello tonnato» mit einer Sauce mit Rauchforelle («trotta») anstelle von Thunfisch. Am besten schmeckt das Gericht mit einem bei Niedertemperatur im Ofen rosa gebratenen Nierstück. Damit dieses magere Stück schön zart und saftig bleibt, darf es auf keinen Fall zu stark durchgegart werden. Um die Kerntemperatur prüfen zu können, wird ein Fleisch-Thermometer benötigt. Das Nierstück vom Schwarzen Alpenschwein hat einen sehr dicken Fettrand – falls das Fleisch mitsamt Fett und Schwarte gekauft wurde, sollte das Fett bis auf ca. 2 cm weggeschnitten werden. Das entfernte Fett nicht wegwerfen, sondern von der Schwarte befreien, in Stücke schneiden und bei mittlerer Temperatur in einem Pfännchen zu Schmalz auslassen. Diesen kann man als wunderbares Bratfett für alles Mögliche verwenden. Alternativ zum Nierstück können auch Resten von einem Schweinebraten mit der Rauchforellen-Sauce serviert werden.



## Zutaten

800g Nierstück vom Schwarzen Alpenschwein mit ca. 2 cm Fett

### Sauce

1 Eigelb  
1/2 TL Senf  
1 TL Zitronensaft (1)  
0.75 dl Olivenöl  
0.75 dl Sonnenblumenöl  
100g Bio-Rauchforellenfilets  
4 Sardellenfilets  
2 TL Zitronensaft (2)  
0.5 dl Wasser  
Salz, Pfeffer

### Zum Servieren

Kapern  
1-2 rote Zwiebeln



## Serviervorschlag

Das Fleisch mit einem scharfen Messer oder mit der Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern verteilen, Sauce darüber geben und mit Kapern und Zwiebelringen bestreuen. Etwas gutes Olivenöl darüber träufeln und mit Salat und frischem Brot oder Bratkartoffeln servieren.

## Zubereitung

Wenn nötig das Fleisch auftauen: 24 Stunden im Kühlschrank oder 4 Stunden in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss.

Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung salzen.

Den Ofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Eine Bratpfanne erhitzen und das Fleisch mit dem Fett nach unten in die Pfanne legen. Zuerst auf der Fettseite anbraten, dann auf den übrigen drei Seiten, bis das Fleisch rundherum schön gebräunt ist (ca. 10 Minuten).

Das Fleisch mit dem Fett nach unten in ein Gefäss legen und in den Ofen geben. Ca. 90 Minuten niedergaren, bis eine Kerntemperatur von 55°C erreicht ist. Das Fleisch kann entweder sofort verwendet oder abgekühlt und später serviert werden.

Für die Sauce zunächst eine Mayonnaise herstellen.

Dafür das Eigelb, den Senf und den Zitronensaft (1) in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen (Schneebesen) verrühren. Das erste Öl unter ständigem Rühren zunächst tröpfchenweise und dann in einem sehr dünnen Strahl zugeben, sodass die Masse immer wieder schön geschmeidig wird. Das zweite Öl ebenso unterrühren. Die Rauchforellen- und Sardellenfilets in einen Cutter geben und fein pürieren. Die Mayonnaise zugeben und die Masse so fein wie möglich pürieren. Den Zitronensaft (2) und nach und nach das Wasser zugeben, bis die Sauce eine gute Konsistenz hat – nicht zu dick, nicht zu dünn. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

