


Milchbraten – Arrosto al latte

«Arrosto al latte» vom Schwarzen Alpenschwein mit geschmortem Lauch und Bratkartoffeln

 6 Personen

Rezept von Anna Pearson

Garzeit ca. 4h
Zubereitungszeit ca. 2h 

In Milch geschmorter Braten ist ein Klassiker der italienischen Fleischküche. Beim mehrstündigen Garen im Ofen passiert etwas Faszinierendes: die Milch gerinnt, sodass man am Schluss eine fettige Flüssigkeit mit Milchprotein-Stückchen im Topf hat. Die Stückchen caramolisieren beim Schmoren und bekommen ein leicht süssliches Aroma mit viel Umami. Die so entstandene «Sauce» sieht zugegebenermassen etwas gewöhnungsbedürftig aus – deshalb wird sie oft zu einer sämigen Creme püriert. Beide Varianten schmecken wunderbar!



Zutaten

1.2 kg Hals am Stück vom Schwarzen Alpenschwein
200g Schalotten
8 Knoblauchzehen
250g Karotten
1 dl trockener Weisswein
1 Liter Vollmilch
8 Salbeiblätter
2 Rosmarinzweige
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Lauch

750g Lauch (gerüstet)
30g Butter
1.5 dl trockener Weisswein
einige Thymianzweige
Salz, Pfeffer

Bratkartoffeln

1.5 kg Kartoffeln (am Vortag gekocht)
Schmalz
Salz



Serviervorschlag

Lauch, Bratkartoffeln und das Fleisch mit Gemüse und Sauce auf warmen Tellern anrichten.

Zubereitung

Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung salzen.

Das Fleisch mit Küchenschnur zu einem runden Braten binden (optional).

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, grosse Exemplare jeweils halbieren. Die Karotten schälen und in grosse Stücke schneiden.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Einen grossen Gusseisen-Schmortopf erhitzen und etwas Schmalz darin schmelzen. Den Braten bei mittel-hoher bis starker Hitze auf allen Seiten anbraten, bis er rundherum schön gebräunt ist (ca. 10 Minuten). Das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Schalotten, Knoblauch und Karotten in den Topf geben, salzen und einige Minuten dünsten, sodass das Gemüse etwas Farbe annimmt. Mit dem Wein ablöschen, den Braten in den Topf legen und die Milch dazu giessen. Die Kräuter zugeben und die Schmorflüssigkeit leicht salzen. Den Topf in den Ofen geben, den Deckel so aufsetzen, dass ein ca. 3 cm grosser Spalt geöffnet bleibt.

Den Braten 3-4 Stunden schmoren, bis er schön weich ist und sich eine Fleischgabel ohne Widerstand ins Fleisch stechen lässt. Das Fleisch zwischendurch einige Male wenden, damit die Oberseite des Bratens nicht austrocknet – die Schmorflüssigkeit dabei nicht durchrühren. Wenn das Fleisch weich ist, sollte die Schmorflüssigkeit stark einreduziert, die Milch völlig geronnen und alles leicht gebräunt sein.

45 Minuten, bevor der Braten fertig ist, mit den Beilagen beginnen:

Für den Lauch die Stangen in ca. 8 cm lange Stücke schneiden und diese längs halbieren. Eine grosse Bratpfanne, zu der man einen passenden Deckel hat, erhitzen. 2/3 der Butter darin schmelzen, den Wein zugeben. Die Lauchstücke mit der Schnittfläche nach oben neben- (und zwangsläufig auch übereinander) in die Pfanne legen. Die restliche Butter in Flöckchen auf dem Lauch verteilen, mit Thymianblättchen bestreuen und salzen. Zugedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren, bis der Lauch weich ist – er soll dabei nicht bräunen. Bis zum Servieren warmhalten.

Für die Bratkartoffeln die gekochten Kartoffeln in Stücke schneiden und diese in einer grosszügigen Menge Schmalz bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten rundherum anbraten. Die Kartoffeln dabei nicht ständig bewegen, sondern ihnen genügend Zeit zum Bräunen lassen. Zum Schluss salzen.

Man kann den Braten entweder mit der beim Schmoren geronnenen, stückigen Sauce servieren oder man püriert diese vor dem Servieren zu einer sämigen Sauce. Für ersteres nimmt man den Braten aus dem Topf, schneidet ihn in Scheiben, legt diese zurück in die Flüssigkeit und lässt sie einige Minuten im geschlossenen Topf im warmen Ofen darin ziehen. Für zweiteres nimmt man das Fleisch und Gemüse aus dem Topf, gibt die Flüssigkeit (ohne Stiele der Kräuter) mitsamt den Milch-Stückchen in ein passendes Gefäss und püriert die Sauce mit einem Mixstab. (Fleisch und Gemüse in der Zwischenzeit zum Warmhalten zurück in den Topf geben.) Je nach Konsistenz muss man die Sauce mit Wasser, Milch und/oder Weisswein verdünnen, sie soll nicht zu dick sein. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse zurück in den Topf geben, mit der Sauce übergiessen und einige Minuten im geschlossenen Topf im warmen Ofen ziehen lassen.