



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

## Duroc Schwein mit Kakaobohnenkruste und Vanillekarotten

Für mindestens 4 Personen  
Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein (am Stück mit vier Knochen)  
und Zumnorde-Fleischsalz

### Zutaten

Kakaobohnenkruste:

100 g weiche Butter  
2 Eigelb  
4 trockene Toastbrotsscheiben, gerieben  
1 EL geschnittene Petersilie  
1 TL geschnittener Zitronenthymian  
50 g Kakaobohnensplitter, geröstet  
Salz, Pfeffer, Muskat

Vanillekarotten:

1 Bd. Karotten mit Grün  
Salz, Zucker  
½ Vanillestange  
Mineralwasser und Butter zum Glasieren

Benötigte Geräte:

Großer Bräter oder Pfanne  
Backofen  
Rührgerät  
Schüssel  
Topf  
Sieb

## Zubereitung

- Das Fett des Kotelettstückes rautenförmig bis fast aufs Fleisch einritzen, damit beim Garen das Fett gut austreten kann.
- Den Bräter gut erhitzen und das Kotelettstück auf der Fettseite sehr scharf anbraten, dann die Fleischseiten im ausgetretenen Fett anbraten, sodass die Poren des Fleisches geschlossen werden.
- Aus dem Bräter nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Jetzt das Fleisch kräftig mit unserem Zumnorde-Fleischsalz einreiben.
- Zurück in den Bräter geben und für 20 Min. in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen geben, den Bräter herausnehmen und etwa einen kleinen Finger breit Wasser zugeben.
- Die Temperatur des Ofens zwischenzeitlich auf 130 °C reduzieren und das Fleisch für weitere 45 Min. langsam garen lassen.

Für die Kakaobohnenkruste:

- Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Rührgerät schön schaumig rühren, die Eigelbe zugeben und gut einarbeiten.
- Dann die restlichen Zutaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Zu einem Block formen und kalt stellen, später in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Karotten:

- Die Karotten dünn schaben oder schälen, gern kann ein Stück des Grüns als Deko aufgehoben werden.
- Die Karotten in reichlich gesalzenem Wasser ca. 2 Min. blanchieren, herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.
- In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen, etwas Mineralwasser und die halbierte Vanilleschote zugeben, ebenso die abgetropften Karotten mit Salz und Zucker abschmecken und glasieren.

Zum Anrichten:

- Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Grill oder die Oberhitzefunktion bei ca. 200 °C aktivieren.
- Das Fleisch mit den Krustenscheiben belegen und zurück in den Ofen geben, jetzt gut beobachten. Wenn die Kruste goldbraun ist, kann serviert werden.

Jetzt kann Ihr Augenschmaus tranchiert werden. Kleine Rosmarinkartoffeln passen perfekt dazu.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss!