

Dreierlei Fleisch aus dem Backofen mit Grillgemüse

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 1 kg (mit Schwarte, geritzt und gepökelt) Schweinefleisch
- 800 g Putenoberkeule
- 500 g Lammfleisch
- 1 EL Butterschmalz
- 300 ml Wasser
- 500 ml trockener Rotwein
- 330 ml Pilsbier
- 4 Gemüsezwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker

Fleisch säubern, trocken tupfen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen, Fleisch dazugeben und kräftig anbraten. Immer nur so viele Teile anbraten, wie auf den Boden des Bräters passen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Bier, Rotwein und Wasser ablöschen. Kräuter der Provence sowie Zucker hinzufügen und etwas köcheln lassen. Das Fleisch im Bräter im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 60-65 Minuten (eventuell auch länger) abgedeckt garen. Zwischendurch mit etwas Rotwein und Bier übergießen.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit das Fleisch eine goldbraune Kruste bekommt. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratensud durch ein Sieb geben und nach Belieben etwas andicken.

Zum Servieren das Fleisch portionieren und mit Bratensud beträufeln.

Zutaten für das Gemüse:

- 12 Cherry-Tomaten
- 2 Paprika
- 3 Zwiebeln
- 1 Aubergine
- 500 g Pfifferlinge oder Champignons
- 1 Bund Möhren
- nach Belieben: weiteres Gemüse
- Pfeffer
- Salz

Die Gemüse waschen. Paprika entkernen und vierteln, Aubergine in Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Zwiebeln in Scheiben schneiden und den Knoblauch klein hacken. Möhren putzen und vor dem Grillen 5-8 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Gemüse in eine gusseiserne Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei direkter Hitze auf dem Grill etwa 10 Minuten goldbraun rösten. Eventuell etwas Öl hinzugeben. Das Gemüse anschließend nach Geschmack mit Öl, Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit Dip als Beilage zum Fleisch servieren.

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Speck
- 150 g Zwiebeln
- 1 TL gemörserter Rosmarin
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 1 TL Meersalz
- 2 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- Salz

Kartoffeln mit einer Gemüsebürste in kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen. Die Nadeln der Rosmarinzwige gegen die Wuchsrichtung abstreifen und kleinhacken. Kartoffeln möglichst groß lassen (maximal halbieren) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Kartoffeln mit Rosmarin und Salz bestreuen und mit etwas Öl beträufeln. Die Stängel der Rosmarinzwige darauflegen und die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft 40-45 Minuten backen. Anschließend mit einem großen Löffel oder Pfannenwender vom Backblech lösen.

Rosmarinkartoffeln in dickere Scheiben schneiden, Speck und Zwiebeln würfeln. Etwa 20 Minuten bevor das Fleisch gar ist, Butterschmalz in eine gusseiserne Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin braten, Speck und Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tip: Die Rosmarinkartoffeln können bereits 3 Tage vorher zubereitet werden. So werden sie als Bratkartoffeln knuspriger.

Zutaten für den Dip:

- 200 g Frischkäse
- alternativ: Quark oder Joghurt
- 2 EL (3,5 % Fett) Milch
- 2 EL Bier
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 60 g Walnusskerne
- 1 TL Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Rosmarinpulver
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- etwas Ahornsirup

Frischkäse mit je 1 Schuss Bier und Milch verrühren. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Tomaten entkernen und klein schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden, Walnüsse und Gartenkräuter klein hacken. Die Zutaten zum Frischkäse geben und gut verrühren. Den ausgedrückten Knoblauch und Olivenöl zu der Masse geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin- und Chilipulver sowie Ahornsirup abschmecken.

Den Dip vor dem Servieren mit frischen Gartenkräutern und fein gehackten Walnüssen dekorieren. In einem kleinen Schälchen als Beilage zum Fleisch und Gemüse servieren.

Sendetermin: 03.07.2022

Koch/Köchin: Torsten Schumacher

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen