

Toskanischer Kräuterbraten mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

6-8 große Zweige Rosmarin, 4 Salbeiblättchen
gut 1 EL Oreganoblättchen, 3 Knoblauchzehen
1 TL Fenchelsamen
1/2 TL schwarze Pfefferkörner, grobes Meersalz
3 EL Olivenöl
1,2 kg Schweinebraten ohne Schwarte
250 ml Weißwein
750 g festkochende Kartoffeln,
Küchengarn

Zubereitung:

1. Rosmarin, Salbei und Oregano waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen. Nadeln von 1 Rosmarinweig abstreifen und mit den Salbei- und Oreganoblättern und dem Knoblauch grob zerkleinern. Mit den Fenchelsamen, die Pfefferkörnern und 1TL grobem Meersalz im Mörser zerstoßen oder im Mixer grob pürieren. Die Mischung mit 1-2 EL Olivenöl verrühren.
2. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit der Messerspitze rundum mehrmals etwa 1/2 cm tief ins Fleisch stechen und die Kräutermischung in die Einschnitte drücken. Den Braten mit der restlichen Kräutermischung einreiben. Einen Rosmarinweig beiseitelegen, restliche Zweige auf den Braten legen. Das Fleisch eng mit Küchengarn binden und mindestens 2 Std., besser 4 Std., marinieren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Fleisch in einen großen Bräter legen, den Weißwein angießen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 15 Min. garen. Den Braten dabei mindestens einmal wenden und bei Bedarf etwas Wasser oder Wein nachgießen.
4. Inzwischen die Nadeln vom restlichen Rosmarinweig streifen. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Mit den Rosmarinnadeln und dem restlichen Olivenöl mischen. Kräftig salzen, zum Fleisch geben und 45 Min. mitgaren. Die Kartoffeln dabei mindestens einmal wenden und mit Bratflüssigkeit überziehen.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz in Alufolie ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln im Bräter servieren.

Guten Appetit!