

# Spanferkelbraten mit Semmel-Cranberryfüllung, Pastinaken-Kartoffelstampf

## Zutaten für 10 Personen

0,2 kg Semmel, in Würfel

1 Stk Ei, frisch

30 g Cranberry, getrocknet, gehackt

Chili-Pfeffer, Salz, Muskatnuß

2,0 kg Spanferkelrücken mit Bauchlappen

0,1 l Rapsöl

Salz, Pfeffer, Majoran

Kräuterbündchen (Majoran, Thymian, Petersilie)

0,8 Pastinaken, geschält in Würfeln

0,1 l Sahne 30%

0,1 Klare Gemüsebrühe, gekocht

Muskatnuß, Salz

0,5 Kg Kartoffelstampf

0,8 l Jus, klarer Bratensaft

50 g Cranberry, eingelegt, erwärmt

## Zubereitung

1. Die Semmelwürfel mit dem Ei vorsichtig vermengen, sodass die Würfel der Semmeln noch ganz erhalten bleiben.
2. Die Cranberry unter die Weißbrot-Volleimasse heben, mit Chili-Pfeffer, Salz und Majoran abschmecken.
3. Spanferkelrücken mit dem Bauchlappen auf ein Arbeitsbrett legen mit der Semmel-Cranberryfüllung füllen, zusammenrollen und mit einem Bindfaden binden, mit Rapsöl einstreichen, Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
4. Den Spanferkelrollbraten auf Wasser in ein Backblech legen und im Backofen mit Dampf ca. 10 Minuten garen, dann das Kräuterbündchen dazugeben, weiter bei 150 Grad ca. 60 Minuten fertig garen, dann ruhen lassen.

5. Die Pastinaken mit Sahne, etwas Gemüsebrühe weich köcheln, stampfen und mit Salz und Muskatnuß abwürzen, mit dem fertigen Kartoffelstampf mischen.
6. Den gegarten Spanferkelrollbraten herausnehmen, Bratensatz mit der Jus ablöschen, aufkochen und passieren.
7. Pastinaken-Kartoffelstampf auf den Teller dressieren, Spanferkelrollbraten anlegen, nappiert mit der Jus und garniert mit erwärmten Cranberry.



### **Serviervariationen**

- Die Füllung mit Brezeln, Zwiebeln, Kräutern.
- Die Füllung mit 2/3 Brötchen, 1/3 Lebkuchen und Rosinen.
- Die Füllung mit Hackmasse (Rind/Schwein) und Semmeln, Quark (Lockerung)
- Austausch vom Fleisch mit Kalbsbrust.



### **Küchentipp**

- Die Spanferkelrollbraten wird schön braun, wenn man sie ab und zu mit Bratenfond, Honig- Butter, etwas Dunkelbier oder dunklem Weißbier übergießt.



### **Tipp zur Gartechnik**

- Nach dem Garen bei dem Spanferkelrücken die Nadelprobe machen:
- Ist der Fleischsaft klar und die Nadel heiß, dann ist das Fleisch fertig und die Füllung durch.

### **Allergenkennzeichnung**

Weizen (A1), Ei (C), Sellerie (I), Milch (G)

Getrocknete Früchte können Sulfate (L) enthalten, (geschwefelt)

Geschälte Convenience Kartoffeln können Sulfate (L) enthalten, (geschwefelt)

### **Diät-Eignung**

- Vollkost
- Fettstoffwechselstörung (Füllung ohne Eigelb mit Eiklar, Pastinaken ohne Sahne dafür Milch 1,5 %)

- Diabetes mellitus (Spanferkel ohne die Füllung, natur braten, Pastinaken, Kartoffeln KH, ohne Cranberry.)