



## Hauptspeise

### Spanferkelrücken auf glasiertem Sommergemüse an Herzogin-Kartoffeln.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Arbeitszeit:** 1,5 Stunde

**Kochzeit:** 1 Stunde

#### Spanferkel

Spanferkelrücken ca. 1 kg  
Rosmarinzweige 2 Stück  
Zwiebel, mittelgroß 2 Stück  
Bratenfond 1 Glas  
Rotwein 0,2 l  
Malzbier 0,2 l  
Möhren 2 Stück  
Sonnenblumenöl 2 EL

#### Sommergemüse

Babykarotten 350 g  
Zuckerschoten 250 g  
Prinzessbohnen 350 g

Butter 100 g

Speck, geräuchert, gewürfelt 2 EL

#### Herzoginkartoffeln

Kartoffeln, festkochend 500 g

Butter 50 g

Eigelb 2 Stück

Backpapier

Muskat

## Zubereitung:

---

### Spanferkelrücken:

1. Zwiebel und Möhren schälen und in Walnuss große Stücke schneiden. Die Spanferkel-Schwarte rautenförmig einschneiden.
2. In einem [Bräter](#) das Sonnenblumenöl erhitzen und den Spanferkelrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten. Aus dem Bräter nehmen und jetzt die Zwiebel und die Karotten in diesem Bratensatz kurz anrösten. Wenn das Wurzelgemüse Farbe angenommen hat, mit dem Rotwein ablöschen und dem Bratenfond auffüllen. Den Spanferkelrücken mit der Schwarte nach oben in den Bräter legen und mit Deckel ca. 1,5 Stunden bei milder Hitze, 80°C, garen. Danach den Rücken mit Malzbier übergießen und den Backofen auf Oberhitze 220°C einstellen. Immer wieder mit dem Bratgut übergießen bis die Schwarte schön braun und kross ist.
3. Jetzt den Rücken aus dem Bräter nehmen und im noch warmen Backofen ruhen lassen.
4. Den Bratansatz durch ein feines [Sieb](#) in einen Topf passieren und warm stellen.

### Sommergemüse

1. Zuckerschoten waschen und abtropfen lassen. Prinzessbohnen putzen und die Baby-Karotten schälen. Bitte nur die großen Blätter abschneiden, die kleineren für die Optik dran lassen.
2. Baby-Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Zusätzlich etwas Zucker in das Wasser geben.
3. Die Zuckerschoten und die Prinzessbohnen blanchieren (in genügend siedendem Salzwasser kurz köcheln lassen).
4. Danach das Gemüse mit Hilfe eines Siebers abtropfen lassen.  
  
Kleiner Tipp: damit die grünen Gemüsesorten, wie Bohnen und Zuckerschoten, ein richtig appetitliches, sattes Grün behalten, an das Wasser einen ½ TL Natron geben.
5. Vor dem Servieren die Butter und den geräucherten Speck in eine heiße [Pfanne](#) geben, kurz Farbe nehmen lassen und das Gemüse dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Herzogin-Kartoffeln

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Sobald sie gar sind, abgießen und auf dem Herd kurz ausdämpfen lassen. Nun die Kartoffeln [pressen](#) und mit etwas Salz und Muskat würzen. Ein Eigelb und Butter unter die noch warme Kartoffelmasse rühren. Das zweite Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren.

2. Die Kartoffelmasse mit einem Spritzbeutel und einer Sterntülle rosettenartig auf ein mit Backpapier ausgelegtes [Backblech](#) aufspritzen. Anschließend die Röschen mit der Eigelb-Wasser-Mischung mit einem Backpinsel bestreichen. Bei 180°C im Backofen goldbraun backen.

## Servier-Vorschlag:

---

Auf einer [Tellerhälfte](#) das Gemüse anrichten, die Karotten obenauf legen. Auf der zweiten Tellerhälfte die Spanferkelrückenscheiben mit der Sauce nappieren und die Herzogin-Kartoffeln separat auf einer Platte servieren.

**Gutes Gelingen!**

## Weinvorschläge

---

Zum Hauptgang empfehle ich folgende Weine:

[Ahrweiler Spätburgunder QbA rot 2013](#)

[Marqués de Murrieta Reserva Rioja DOCa rot 2008](#)

[Jaffelin Hautes Côtes De Nuits rot 2012](#)