

## GEFÜLLTER BRATEN MIT NUSS-RISOTTO



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Vorbereiten: Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten*

*aus dem Kühlschrank nehmen*

*Zubereiten: ca. 50 Minuten*

*Garen: ca. 35 Minuten*

*Ruhen lassen: ca. 10 Minuten*

*Für 6 Personen*

Küchenschnur

#### **Füllung:**

100 g Kürbisfleisch, geraffelt

50 g Haselnüsse, gemahlen

2 EL Petersilie, gehackt

1 TL Thymianblättchen

3 EL Sbrinz AOC, gerieben

1-2 EL Weisswein oder Wasser

Salz, Pfeffer

1 kg Schweinsbraten vom Nierstück, zum Füllen aufgeschnitten

Salz, Pfeffer

5 EL Bratcrème

2 EL flüssiger Honig

#### **Haselnuss-Risotto:**

1 Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

400 g Risotto-Reis, z.B. Carnaroli

1 dl Weisswein oder Bouillon

8-9 dl Bouillon, heiss

1 dl Rahm

6-8 EL Haselnüsse, gemahlen

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft

Salz, Pfeffer

1 kg Romanesco, gerüstet, in Röschen geteilt

#### **Sauce:**

2 dl Bouillon



1 EL Honig  
50 g Butter, kalt  
Salz, Pfeffer, Thymian

Thymian oder Petersilie zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

- 1** Füllung: Alle Zutaten zu einer feuchten Masse mischen, würzen.
- 2** Fleisch innen und aussen würzen. Füllung in die eingeschnittene Tasche geben, festdrücken, Braten schliessen und mit Küchenschnur binden. In 1-2 EL der heissen Bratcrème rundum insgesamt 5 Minuten anbraten, in geeignetem Gefäss in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-35 Minuten garen.
- 3** Restliche Bratcrème und Honig verrühren. Fleisch alle 10 Minuten damit bepinseln. Braten im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.
- 4** Risotto: Schalotte in der Butter andämpfen, Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen. Bouillon nach und nach dazugeben. Risotto unter häufigem Rühren 18-20 Minuten köcheln. Rahm, Haselnüsse, Zitronenschale und -saft daruntermischen, würzen.
- 5** Romanesco auf dem Dämpfkorbchen über Salzwasser 10-15 Minuten weich dämpfen.
- 6** Sauce: Bouillon und Bratjus zu Bratfond geben, aufkochen, etwas einkochen. Honig daruntermischen. Butter in kleinen Portionen unter ständigem Rühren dazugeben, würzen.
- 7** Braten tranchieren, Sauce, Risotto und Romanesco dazu anrichten, garnieren.

Schweinsbraten kann fixfertig gefüllt ½ Tag im Voraus zubereitet und in Folie gewickelt im Kühlschrank aufbewahrt werden. 30 Minuten vor dem Anbraten herausnehmen.