

Spanferkelrücken

Spanferkelrücken

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [11.10.2017](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten (für 4 Personen)

0.72 kg Spanferkelrücken

0.50 TL Kardamomsamen

0.5 TL [—](#) (schwarz)

0.5 Stk. [—](#)

300 ml Dessertwein (z.B. Beerenauslese)

200 g [—](#)

Zubereitung

- Spanferkelrücken vom Metzger vorbereiten lassen und kreuzweise einschneiden, Kardamom und schwarzen Pfeffer im Mörser zerstoßen, die Fenchelknolle putzen und in Scheiben schneiden.
- Das Fleisch mit der Marinade in einem flachen Gefäß mit dem Dessertwein mischen und im Kühlschrank über Nacht marinieren. (wird so angeliefert)
- Ofen auf 80 Grad vorheizen.
- Schalotten schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Spanferkel aus der Marinade nehmen, die Marinade in einem Bräter aufkochen und abschäumen.
- Spanferkelrücken mit der Schwarte nach unten in die heiße Marinade legen und bei minimaler Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Spanferkelrücken mit Haushaltspapier trocknen
- Fettseite kräftig salzen und den Spanferkelrücken anbraten vor allem die Fettseite. Ca. 60-80 Min bei 80 Grad garen. Zum Schluss Fettseite unter dem Grill knusprig goldbraun braten.