

Krosser Krustenbraten vom Spanferkel-Karree

Krustenbraten kennt jeder und leider kennt wohl auch jeder die zähe, kaugummiartige, gallerte Substanz oben drauf, die man vielfach als krosse, **resche Kruste** serviert bekommt. Nicht so in diesem Fall. Die Kruste bei meinem **Spanferkel-Karree** ist kross und knackig, das Spanferkel darunter saftig und zart.

Zutaten für den Spanferkel-Krustenbraten

1	frisches Spanferkel-Karree (Racks) mit Schwarte (ca. 1,1 kg)
3 EL	Zucker
3 EL	Salz

Zubereitung

- Die Schwarte vom Spanferkel bis ganz knapp vor das Fleisch mit einem scharfen Messer – bewährt hat sich auch ein Teppichmesser oder Skalpell – in 1 cm große Würfel einritzen. Es macht Sinn, die Schnitte von oben nach unten leicht schräg der Knochenausrichtung anzupassen, dann fallen später beim Portionieren nicht so viele Krustenstückchen herunter. Das geht umso besser, je schärfer das Messer und je gekühlter das Karree ist.
- Zucker und Salz miteinander vermischen und die Mischung sanft von allen Seiten in das Fleisch einmassieren. Das Karree auf der Schwarte liegend 12 h mit dem Zucker-Salz-Gemisch marinieren und danach mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Das Karree wieder mit der Schwarte nach unten in eine Form legen und so viel kaltes Wasser angießen, dass die Schwarte unter Wasser ist, das Fleisch aber nicht. Das Karree mind. 2 h gekühlt so durchziehen lassen.
- Den Backofen auf 140°C vorheizen. Das Spanferkel trocken tupfen und in eine ofenfeste Form mit der Schwarte nach oben legen. Einen Schluck Wasser angießen, damit der austretende Bratensaft nicht verbrennt und das Karree 60 Minuten garen. In der Zwischenzeit kontrollieren, ob das Wasser verdampft ist und gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Auf keinen Fall die Schwarte begießen. Das soll den ganzen Prozess zunichte machen.
- Nach dem Garen im Ofen das Spanferkel mit der Schwarte nach oben unter den Grill legen und mit dieser Oberhitze die Schwarte aufpoppen lassen. Und es funktioniert. Nach und nach poppen die einzelnen Würfel auf. Aufpassen, dass es nicht zu dunkel wird und das Karree eventuell etwas drehen und wenden, um eine gleichmäßig gepoppte Oberfläche zu bekommen.

Zum Anrichten...

... das Selleriepüree auf einen Teller geben, ein Stück Spanferkel-Karree darauf drapieren. Die Kürbiswürfel in schaumiger Butter heiß schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf ein paar blanchierten **Rosenkohlblättern** anrichten. Guten Appetit!