

Schweinebraten mit Zimt, Chili, Backpflaumen und Pinienkernen

Der gefüllte Schweinenacken gart in Apfelwein, bis er saftig und zart auf den Tisch kommt

Die Tage werden kürzer und kälter. Überall stimmt man sich auf die Adventszeit ein. Warum sollte man da nicht auch mal einem Schweinebraten eine vorweihnachtliche Note verleihen?



Die ungewöhnliche Füllung macht aus dem Schweinebraten ein raffiniertes Festmahl.

Ungewöhnlich ist auch die Füllung aus Backpflaumen und Pinienkernen, gewürzt mit Zimt und Chili. Dieses süßlich-herbe und doch scharfe Geschmackserlebnis wird durch die Zugabe von Apfelwein abgerundet.

ZUTATEN

Für vier Personen

- ▶ 1 kg Schweinenacken
- ▶ 150 g Backpflaumen, feingehackt
- ▶ 50 g Pinienkerne, geröstet und gehackt
- ▶ ½ l Apfelwein
- ▶ 2 große Zwiebeln
- ▶ 2 El Öl
- ▶ etwas Zimtpulver
- ▶ Chilipulver oder eine getrocknete und gestoßene Chili
- ▶ Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Backpflaumen, Pinienkerne, Zimt und Chili miteinander vermengen. In die Mitte des Schweinenackens mit einem langen, schlanken Messer eine Tasche schneiden und die Masse einfüllen. Den Nacken gut mit Pfeffer und Salz würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebeln achteln, in die Pfanne geben und anbraten. Das Ganze mit dem Apfelwein angießen und im Ofen bei 180 Grad Celsius bei häufigem Übergießen etwa zwei bis zweieinhalb Stunden garen. Den sich ergebenden Fond durch ein feines Sieb seihen und als Sauce binden. Braten in Scheiben schneiden und servieren. Dazu schmecken gebackene Semmelknödel und gedünstete Rübchen.

Quelle: CMA/ABC Euro RSCG

'FLEISCHEREI'-HINTERGRUND

Mit Zimt würzten schon die alten Römer

Zimt zählt zu den ältesten Gewürzen der Welt. Schon vor über 4500 Jahren verwendeten es die Chinesen. Im 16. Jahrhundert war Zimt auch eines der teuersten Gewürze. Der Augsburger Kaufmann Anton Fugger verbrannte 1530 die Schuldscheine Kaiser Karls V. sehr bezeichnend in einem Feuer aus Zimtstangen.

Das Gewürz entstammt der Familie der Lorbeergewächse, vornehmlich aus der Gattung Cinnamomum. Es wird aus der Rinde dieser Bäume hergestellt.

Man unterscheidet in der Hauptsache drei Arten: Ceylon-Zimt (Kaneel), China-Zimt (Cassia lignea) und Padang-Zimt (Cassia vera). Am bekanntesten ist der Ceylon-Zimt. Er stammt aus den Wäldern Ceylons, des heutigen Sri Lankas, und des südlichen Indiens. Diese Art wird aber auch auf den Seychellen, Madagaskar, Jamaika und in Brasilien angebaut.

Ceylon-Zimt wird nach Art unserer Korbweiden-Kultur in Zimt-Gärten angebaut und strauchartig gehalten. Alle ein bis zwei Jahre schneidet man von den schnellwüchsigen Bäumen einige bis zu zwei Meter lange Schösslinge. Deren Rinde wird geringelt, geschlitzt und vom Holz abgezogen.

Von den 30 bis 100 Zentimeter langen Rindenstücken entfernt man durch Abschaben

die äußeren Korksichten und Primärrinden. Sechs bis zehn der übrig gebliebenen, zarten, nur 0,3 bis 1,0 Millimeter starken Innenrinden werden zu so genannten „Quills“ ineinander geschoben und getrocknet. Sie erhalten dann die typische, gelblich-zimtbraune Farbe. Aus diesen „Quills“ wird der handelsübliche Stangenzimt geschnitten.

Je dünner der Ceylon-Zimt geschabt wurde, umso feiner und aromatischer ist sein Duft. Dann entfaltet er eine Geschmacksbreite von süßlich bis feurig-brennend. China-Zimt oder Cassia lignea verfügt ebenfalls über den typischen Zimt-Duft. Diese Art ist im Geschmack aromatisch süßlich, etwas herber und weniger edel als Ceylon-Zimt.

China-Zimt kommt meistens gemahlen in den Handel oder wird mit Ceylon-Zimt vermischt. Padang-Zimt oder Cassia vera schmeckt würzig-brennend, ähnlich dem Ceylon-Zimt.

Er ist aber feiner und kraftvoller als China-Zimt. Alle drei werden für die gleichen Speisen und Getränke verwendet. Sie dienen als vielfältiges Küchengewürz unter anderem für süße Backwaren, Kompott, Süßspeisen, süße Suppen, Bowlen und manche Heißgetränke.

Quelle: Fachverband der Gewürzindustrie