

In Milch eingelegte Schweineschulter in Milchsoße mit selbstgemachten Eiernudeln

Rezept von Björn Freitag

Eine cremige Sauce mit Milch gemacht? Das klappt nicht nur sehr gut, sondern schmeckt auch noch fantastisch. Dazu: Eiernudeln – frisch zubereitet



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schulter vom Schwein
- Ca. 500 ml Vollmilch zum Fleisch einlegen + 400-500 ml Vollmilch für die Sauce
- 1 Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Karotten
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 300 ml Weißwein
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Rosmarinzweige

Zutaten für die Nudeln:

- 180 g Eigelb, circa 12 Eier der Größe S
- 350 g Mehl (Typ 450, bevorzugt gesiebtetes Mehl)
- 2 EL Öl
- Salz
- 30 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Paniermehl

Zubereitung:

- Zwei Tage vor der Zubereitung die Schweineschulter in Milch einlegen. Dafür ein sauberes und verschließbares Gefäß benutzen. Das verschlossene Gefäß im Kühlschrank lagern.
- Sellerie grob würfeln, Karotten und Gemüsezwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch ebenfalls grob schneiden.
- Rapsöl in einem Topf oder Bräter erhitzen.
- Die Schweineschulter aus der Milch nehmen und mit einem Tuch abtupfen, dann in das heiße Öl legen und 3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch wenden und das geschnittene Gemüse mit in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch, in der die Schweineschulter eingelegt wurde, sollte weggeschüttet und nicht mehr verzehrt werden.
- Nach weiteren 3 Minuten die Schweineschulter aus dem Topf nehmen, damit das Gemüse besser anbraten kann. Paprikapulver dazugeben und mit Weißwein aufgießen. 3 Lorbeerblätter und 3 Rosmarinzweige mit in den Topf geben.
- Die frische Milch dazu schütten und die Schweineschulter auf das Gemüse legen. Die Menge der Milch variiert je nach Topf, das Fleisch soll nicht komplett in der Milch schwimmen.
- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Dann den Topf/Bräter für ca. 1 ½ Stunden in den Ofen stellen.
- Währenddessen können die Eiernudeln vorbereitet werden. Dafür das Eigelb mit 300 g Mehl, einem Schuss Öl und einer Prise Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben oder selbst kneten.
- Es dauert einige Zeit, bis sich alle Zutaten richtig vermengt haben und der Teig zusammenhält. Wer mit einer Maschine arbeitet, den Teig zuletzt etwas mit der Hand durchkneten.
- Den Teig circa eine Stunde im Kühlschrank in einer luftdichten Aufbewahrungsbox oder in Frischhaltefolie eingeschlagen ruhen lassen. Die Teigmasse halbieren und die erste Hälfte mit dem Nudelholz ausrollen. Dabei mit etwas Mehl bestäuben, damit nichts anklebt.
- Den Teig mehrmals durch die Nudelmaschine gegeben, dabei den breitesten Walzenabstand auswählen. Wird er zu feucht, den Teig mit wenig Mehl bestäuben.
- Nun den Teig mit der Maschine immer feiner auswallen (Den Walzenabstand pro Durchlauf verringern).

- Die Teigbahn nun mit dem Schneideaufsatz der Maschine zu Nudeln schneiden und diese locker mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.

So geht's auch ohne Nudelmaschine:

- Den Teig mehrmals ausrollen, zusammenfalten und erneut ausrollen. Dann zu einer langen Teigbahn dünn (ca. 1 Millimeter) ausrollen und etwas antrocknen lassen.
- Mit etwas Mehl bestäuben und den Teig von der breiten Seite her zu einem mehrlagigen breiten Streifen zusammenlegen. Nochmals mit Mehl bestäuben.
- Nun von der schmalen Seite her den Teig mit einem scharfen Messer in 5-10 Millimeter breite Streifen schneiden. Auseinanderfalten und mit etwas Mehl bestäuben, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
- Kurz bevor der Braten fertig ist, Wasser mit etwas Salz aufkochen.
- Butter in einer Pfanne schmelzen und Muskatnuss hineinreiben.
- Die Nudeln ins kochende Wasser geben und einmal aufwallen lassen. Herausheben und etwas abtropfen lassen. In die Pfanne geben, mit Semmelbröseln bestreuen und gut durchschwenken.
- Nach 1 ½ Stunden ist der Braten fertig. Die Schweineschulter aus dem Topf heben.
- Den Sud mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf schütten. Das Gemüse gut ausdrücken. Bei Bedarf etwas Gemüse mit in die Sauce geben, um sie anzudicken. Mit einem Pürierstab fein pürieren und noch mal aufkochen lassen und etwas reduzieren lassen.
- Den Braten in Scheiben schneiden und mit den Nudeln auf einem Teller anrichten. Die Sauce noch mal aufschlagen und über Fleisch und Nudeln geben. Als Dekoration passen Lorbeerblätter.

Haferdrink-Milchreis

Rezept von Anja Tanas

Milchreis gelingt auch mit Pflanzendrinks. Bester Beweis ist dieses fruchtige Dessert, das sich sogar vegan zubereiten lässt.



Zutaten:

- 200 g Milchreis
- 1 TL Zimt
- 750 ml Haferdrink ungesüßt
- 50 g Zucker
- 20 g Butter (alternativ vegane Butter)
- Salz
- ¼ geriebene Tonkabohne
- 300 g gemischte Beeren

Zubereitung:

- Reis, Zimt, Haferdrink, Zucker, Butter und Salz in eine Auflaufform geben und eine Viertel Tonkabohne hineinreiben. Alles mit den Beeren vermengen. Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen.
- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Auflaufform abgedeckt in den Ofen geben.
- Nach einer halben Stunde alles einmal umrühren und dann noch mal eine halbe Stunde im Ofen lassen, bevor der Milchreis fertig ist. Auf einem Teller oder in einer Schale anrichten und mit den restlichen Beeren garnieren. Guten Appetit!