

Italienische Rezepte

Arista mit lauwarmen Tomaten Bohnen Ragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bohne, Europa, Fleisch, Gemüse, Hauptspeise, Italien

Tomaten-Bohnen-Ragout:

300 g	getrocknete weiße Bohnen	5	Stiele glatte Petersilie
70 g	Schalotten	5	Essl. Olivenöl
2	Knoblauchzehen	1	Essl. Tomatenmark
1	rote Chilischote	8	Essl. Geflügelfond
1	grüne Chilischote	8	Essl. weißer Balsamico
450 g	Tomaten		Salz, Pfeffer
	Zucker		

Arista:

3	Knoblauchzehen	1	Stiel glatte Petersilie
2	Rosmarinzweige	2 kg	Schweinecarré mit Knochen
	Salz, Pfeffer		(Fleisch im Stück auslös
10	Essl. Olivenöl		- lassen. Knochen vom
800 g	kleine mehlig kochende Kartoffeln		Fleischer mitgeben lassen)

1. Für das Tomaten-Bohnen-Ragout die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Das Einweichwasser abgießen. Bohnen mit frischem Wasser bei mittlerer Hitze 1 - 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Bohnen in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
3. Olivenöl erhitzen und die Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark und eine Prise Zucker zugeben und 1/2 Minute mitrösten. Mit Fond und Essig ablöschen und einmal aufkochen lassen. Warme Bohnen, Chili und Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie zugeben.
4. Während die Bohnen kochen, für die Würzmischung des Arista die Knoblauchzehen fein hacken. Von den Rosmarinstielen 1 El Nadeln abzupfen, fein hacken. Knoblauch und gehackten Rosmarin salzen und pfeffern und mit 5 El Olivenöl verrühren. Das Fett vom Schweinecarré mit einem scharfen, spitzen Messer 3-4 mm tief einschneiden. Fleisch salzen und pfeffern. Fleisch rundherum mit der Würzmischung einreiben.
5. Das gewürzte Fleisch mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf den Knochen legen. Die restlichen Rosmarinzweige auf das Fleisch legen und alles mit Küchengarn auf dem Knochen festbinden. Das restliche Olivenöl erhitzen und den Braten mit der Fleischseite nach oben in den Bräter setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 1 1/2 Stunden braten.
6. Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Nach 45 Min. Garzeit die Kartoffeln zum Braten geben und die restlichen 45 Min. mitgaren. Dabei mehrmals Braten und Kartoffeln mit dem austretenden Fleischsaft übergießen. Schweinecarré vom Knochen lösen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln und dem Tomaten-Bohnen-Ragout auf einer Platte anrichten. Mit abgezupften Petersilienblättern dekorieren und sofort servieren. Zubereitungszeit: 3 Stunden (plus Einweichzeit)