

Italienische Rezepte

Brasato al Marsala - Prosciutto Fresco

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fleisch, Carne, Italien, Schwein, Secondo, Hauptspeise

1 cup	Trockener Marsala		- Stangensellerie
1/2 cup	Olivenöl	2	Tasse/n Rinderbouillon, frisch oder
2 Teel.	Zitronensaft		- aus Würfeln
2	Lorbeerblätter, zerrieben	1 Essl.	Pfeilwurzmehl
2 kg	Ungekochter Schinken (evtl.	2 Essl.	Trockener Marsala
	- mehr)		Salz
1/2 cup	Grobgehackte Zwiebeln		Frisch gemahlener schwarzer
1/4 cup	Grobgehackte Mohrrüben		- Pfeffer
1/4 cup	Grobgeschnittener		

1 Tasse Marsala, 1/4 Tasse Olivenöl, den Zitronensaft und die Lorbeerblätter in einem großen Glas oder einer rostfreien Schüssel miteinander vermischen. Den ungekochten Schinken in der Marinade wenden, bis er überall gut angefeuchtet ist. Bei Zimmertemperatur mindestens 6 Stunden oder im Kühlschrank mindestens 12 Stunden marinieren, wobei der Schinken zwei- bis dreimal gewendet wird.

Den Backofen auf 175° vorwärmen. Den Schinken aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Die Marinade in eine kleine Schüssel sieben. Zwiebeln, Mohrrüben und Stangensellerie fein gehackt miteinander vermischen. Zwei EL Olivenöl in einem schweren, feuerfesten, 4 -6 l fassenden Topf erhitzen, der den Schinken bequem fassen kann. Das Gemüse hinzufügen und alles bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren etwa 10 Minuten, bzw. bis es leicht gebräunt ist, dünsten lassen. Die restlichen 2 EL Öl in einer schweren, 25 bis 30 cm großen Pfanne so lange erhitzen, bis sich über dem Öl ein leichter Rauch bildet. Den Schinken in dem Öl anbraten, wobei man zuerst die Speckseite nach unten legt und ihn dann mit zwei Holzlöffeln umwendet. Wenn er auf allen Seiten goldbraun gebacken ist, den Schinken auf das Gemüse in den Topf legen und in den dicksten Teil des Fleisches ein Bratenthermometer stecken. Aus der Pfanne fast alles Fett abgießen und nur eine dünne Schicht auf dem Boden lassen. Die durchgeseiebte Marinade hinein gießen und bei starker Hitze und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen, wobei der an der Pfanne haftende Bratensatz mit hineinverrührt wird. Wenn die Marinade bis etwa auf die Hälfte eingekocht ist, zusammen mit der Rinderbouillon in den Topf geben. Falls die Flüssigkeit nicht bis zu 1/3 des Schinkens hinaufreicht, mit mehr Brühe auffüllen. Auf dem Herd zum Kochen bringen, zudecken und auf den mittleren Backofenrost stellen. Den Schinken etwa 3 bis 3 1/2 Stunden schmoren lassen, wobei die Innentemperatur (Fleischthermometer) 85 ° zeigen soll. Den Schinken auf eine vorgewärmte Schüssel legen und etwa 15 Minuten stehen lassen, damit er sich leichter schneiden lässt. Die Sauce aus dem Topf durch ein feines Sieb in einen 1 1/2 bis 2 l fassenden Kochtopf rühren, wobei man aus dem Gemüse so viel Saft wie nur möglich presst, ehe man es fortwirft. Das Fett abschöpfen, dann die Sauce bei mäßiger Hitze schwach weiterkochen lassen. Das Pfeilwurzmehl mit zwei weiteren Löffeln Marsala verquirlen, und wenn es sich aufgelöst hat, das Ganze in die schwach kochende Sauce gießen. Unter ständigem Rühren ziehen lassen, bis die Sauce sämig und klar wird. Sie darf dabei nicht kochen.

Die Sauce abschmecken und eventuell würzen. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Servierschüssel in einer Reihe anordnen. Vor dem Anrichten ein paar Esslöffel Sauce über den Schinken gießen und den Rest in einer Saucenschüssel reichen.