Dänischer Krustenbraten (Flæskesteg)

Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg Lachsfleisch vom Schwein
(mit Speck & Schwarte)
3 Lorbeerblätter
Meersalz & schwarzer Pfeffer
(wenn möglich aus der Mühle
nach eigenem Geschmack)
1 Teelöffel ganzer Kümmel



Zubereitung:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in parallele Streifen schneiden damit ein Rautenförmiges Muster entsteht.
(Nur soweit hineinschneiden, dass die Fettschicht berührt wird).

Das Bratenfleisch nur leicht salzen, aber zwischen die eingeschnittenen Schwartenstreifen kräftig mit Salz einreiben.

Eine Schale mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen und so 2 Stunden liegen lassen damit das Salz gut einziehen kann.
(Nur die Schwarte sollte im Wasser liegen)

Nach den 2 Stunden den Braten aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann die 3 Lorbeerblätter zwischen die eingeschnittenen Schwartenstreifen stecken und das Bratenfleisch leicht pfeffern, etwas Kümmel darüber streuen. Den Braten im vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und etwas Wasser in die Fett-Auffangschale des Ofens geben und den Braten 1,5 Stunden bei 180 °C Ober-/Unterhitze braten.

Danach noch einmal für 10-20 Minuten bei hoher ca. 220 Grad braten damit die Kruste schön Kross wird.

Den Braten 15 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt. Den Bratensud aus der Fett-Auffangschale in eine Pfanne gießen und kochen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Mehl oder auch Mondamin binden.

Meine Vorschläge zu den Beilagen:

Zur Sauce und Fleisch passen am besten glasierte Petersilienkartoffeln. Alternativ können auch wenn man das bei und Dänen nicht kennt, Kartoffelknödel oder Semmelknödel verwendet werden.

Weitere Beilagen als Gemüse wären Rotkohl, Rosenkohl oder Blumenkohl!