

© Céline de Cérou pour France Olive

Schweinebraten nach toscanischer Art

Rosmarin und huile d'olive du Languedoc g.U.

Für 6 Personen:

- *1,2 kg Schweinenacken (mit oder ohne Knochen)*
- *4 Knoblauchzehen*
- *2 Zweige frischer Rosmarin*
- *4 EL huile d'olive du Languedoc g.U. (davon 1 EL zum Verfeinern)*
- *1 TL Chili*
- *Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone*
- *Camargue-Salz*
- *Frisch gemahlener Pfeffer*
- *100 ml trockener Weißwein (optional)*

Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 1,5 Std

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden. Die Knoblauchzehen zerdrücken und zusammen mit den Rosmarinnadeln in die Einschnitte stecken.

Den Braten mit 3 EL Olivenöl bestreichen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Braten in eine ofenfeste Form legen, den Weißwein hinzufügen (falls verwendet) und 1 ½ Stunden im Ofen garen, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen.

Vor dem Anschneiden 10 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.

Mit Pommes frites anrichten und vor dem Servieren mit einem Schuss Olivenöl und Bratensaft beträufeln.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Languedoc g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln und die Tomaten.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nyons g.U. oder Nice g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026