
Spießbraten mit Remoulade und Walnussbrot



Zutaten für 4 Portionen

Klassischer Spießbraten

2 kg Schweinenacken
2 große Zwiebeln
3 TL Senf
100 g Bacon
Pfeffer und Salz

Remoulade

300 ml Sonnenblumenöl
2 Eigelb
1 EL Zucker
1 EL Essig
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
4 kleine Cornichons
1 Frühlingszwiebel
¼ Bund Petersilie
2 EL Crème fraîche
50 g Joghurt

Walnussbrot

500g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1/2 TL Honig
300 ml lauwarmes Wasser
2 TL Salz
4 EL Olivenöl
100 g gehackte Walnüsse

Den Bacon ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Beiseite stellen.

Die Zwiebeln schälen in kleine Stücke schneiden, im Baconfett glasig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schweinenacken mit dem Schmetterlingsschnitt aufschneiden und aufklappen. Die Innenseite mit Pfeffer und Salz würzen, mit Senf bestreichen und anschließend mit Zwiebeln, den knusprigen Baconscheiben belegen.

Dann den Schweinenacken fest zusammenrollen und ihn rundum mit Küchengarn fixieren.

Von außen ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer würzen, auf den Spieß stecken und bei 180 Grad garen.

Für die Remoulade Eigelb, Zucker, Essig, Senf und Zitronensaft mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe schlagen bis eine dickliche Masse entstanden ist.

Anschließend nach und nach das Öl unterrühren. Nicht zu viel auf einmal, da die Masse sonst gerinnt.

Dann das Salz dazugeben und unterrühren.

Die Gäurkchen, die Frühlingszwiebel und die Petersilie fein hacken. Unter die Mayonnaise heben und zum Schluss Joghurt und Crème fraîche unterrühren.

Für das Walnussbrot zunächst die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Dann das Mehl in eine große Schüssel füllen und die Hefe unterrühren. Honig, Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten. Abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Walnüsse hinzufügen, erneut kneten und in die gewünschten Brotform bringen.

Abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Anschließend bei 180 Grad im Backofen backen bis es schön braun ist und hohl klingt.