



Nur drei Komponenten bestimmen das Aroma des Gerichts: Schweinefleisch, Milch, Muskat.

## Côte échine au lait Valeria

### Schweinshals in Milch geschmort mit Muskatblüte und -nuss

Bei diesem Rezept handelt es sich laut Ruth Gundhera vom Restaurant Il Feltro in Valeria um ein «urtümliches Rezept der valerischen Küche», das die typischen Produkte der Gegend vereint: Schweinefleisch, Milch und natürlich Muskatnuss. Gundhera hält es für «gut möglich, dass schon die Alt-Valerier ihren Schweinebraten auf diese Weise zubereitet haben». Das nachfolgende Rezept stammt von der Köchin aus Valeria, musste allerdings für nicht professionell eingerichtete Küchen ein wenig modifiziert werden. Obwohl das Rezept zur Hauptsache nur aus drei Zutaten besteht (Schwein, Milch und Muskatnuss), entwickelt sich beim Kochen ein überaus komplexes Aroma – eine Mischung aus den Röstnoten des angebratenen Fleisches, dem Käsigen der geronnenen Milch und dem Blumigen der Muskatnuss. Man sollte den Kochprozess aufmerksam begleiten, denn je nach Material wird sich der Braten im Topf etwas anders entwickeln.

## Sonntagsbraten für 4 Personen

- 3 EL Rapsöl
- 800 g Hals vom Schwein am Stück
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml Milch (ev. etwas mehr)
- ½ Muskatnuss
- 1 EL Muskatblüte, leicht zerkrümelt
- 100 ml Wasser (ev. etwas mehr)

*Man kann die detaillierteren Anweisungen des hier vorgeschlagenen Bratvorgangs (stufenweise Milchzugabe, halb, ganz oder gar nicht aufgesetzter Deckel etc.) auch abwandeln. Ziel des Rezeptes ist es, dass das Fleisch nach ausgiebigem Anbraten noch wenigstens 2½ Stunden in nicht zu viel Flüssigkeit (damit die Kruste erhalten bleibt) schmort und die Milch zum Schluss ganz geronnen ist. Vielleicht wird es am Ende auch nicht gelingen, die geronnene Milch mit Hilfe von Wasser ganz in eine glatte Sauce zu verwandeln – also bleibt sie etwas krümelig, am Geschmack aber ändert das nichts.*

**1** | Öl in einem schweren Topf auf mittlere Hitze erwärmen. Fleisch hineinsetzen und auf allen Seiten gut anbraten.

**2** | Salz und Pfeffer über das Fleisch streuen. Nochmals allseits kurz braten, damit die Gewürze am Fleisch haften. Hitze ein wenig reduzieren. Langsam und kreisförmig (damit der Topf überall gleich abgekühlt wird) 250 ml der Milch zugießen und 30 Sekunden lang leicht köcheln lassen – die Milch darf nicht überkochen. Temperatur auf ein Minimum reduzieren. Deckel so auflegen, dass noch ein guter Spalt offen bleibt. 1 Stunde lang schmoren lassen, gelegentlich wenden.

**3** | Wenn die Milch zu einer sehr dicken Sauce eingekocht ist, nochmals 250 ml Milch begeben, die halbe Muskatnuss dazu reiben und alles gut verrühren. 5 Minuten bei leicht erhöhter Hitze offen köcheln lassen und dabei die Milchkrusten vom Rand kratzen. Hitze wieder reduzieren, Deckel ganz aufsetzen und nochmals 1 Stunde schmoren lassen. Gelegentlich wenden.

**4** | Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten schmoren. Sollte nun fast keine Flüssigkeit mehr im Topf sein, zusätzlich 100 ml Milch begeben.

**5** | Muskatblüte einrühren. Deckel wieder halb aufsetzen. Nochmals 30 Minuten schmoren, gelegentlich wenden. Die Milch sollte nun zu kleinen braunen Klümpchen geronnen sein.

**6** | Braten aus dem Topf heben, etwas Fett abschöpfen. 100 ml Wasser begeben, Sauce aufkochen, gut durchrühren. Wenn die Sauce eine schöne, nur noch leicht krümelige Konsistenz erreicht hat, das Fleisch damit übergießen.