

Pariser Schinken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Raffinierter Schweineschinken, „herrlich französisch“, für die sonntägliche Mittagstafel, aber auch für einen Herrenabend

Zutaten

- 1, 2 kg kg gepökelter Schweinebraten mit Schwarte, gewaschen
- (Aus der Keule, Beim Fleischer vorbestellen)
- 1 Bund Suppengrün, gewaschen
- 1 große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Piment Körner
- 1 EL Pfefferkörner
- Für die Auflage / Kruste:
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Dijon - Senf
- 1 Eigelb
- 30 g gehackte Pistazien
- 5 EL Paniermehl, Pfeffer
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Backofen auf 200 °C mit Umluft: 175 °C

Schritt3

Den Schweineschinken in ca. 2 l kochendes Salzwasser geben, das Suppengrün zufügen, ebenso das Lorbeerblatt, Piment Körner und Pfefferkörner.

Schritt4

Deckel drauf, ca. 90 min. leise köcheln lassen, zwischendurch den Schaum abschöpfen.

Schritt5

Die Auflage / Kruste:

Schritt6

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Senf, den Pistazien, Panierbrot und dem Eigelb vermengen und zwischen 2 Klarsichtfolien geben.

Schritt7

Etwa ½ cm dick ausrollen; für 30 min. ins Tiefkühlfach legen.

Schritt8

Den Schweineschinken aus dem Fond heben und die Schwarte entfernen, etwas abkühlen lassen, etwas frischen Pfeffer darüber reiben.

Schritt9

In die tiefe Fettpfanne legen und die Auflage darüber anpassen,

Schritt10

ca. 1 l Kochfond angießen.

Schritt11

Ca. 30 min. auf der mittleren Schiene goldbraun zu Ende braten

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dazu schmeckt buntes Gemüse in Kräuterbutter geschwenkt und jlunge Kartoffelchen.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** butter, herrenabend, pistazien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pariser-schinken/>