



# 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/>