

Arista alla fiorentina

Anlässlich des Ökumenischen Konzils 1439 besuchte der byzantinische Patriarch Florenz. Ihm zu Ehren wurde ein Abendessen veranstaltet. Der Patriarch war so begeistert über den exzellenten Schweinebraten, dass er "Aristos!" (griech. "das Erste, das Beste") rief. Und seither nennen die Florentiner diesen Braten Arista.

Ausgelöstes Schweinskarree

(Koteletten am Stück) inklusive Knochen
(unsere Metzger nennen ihn "Strahl")

Pro Person 1 Kotelett

4-5 EL	Olivenöl
4 Zehen	Knoblauchzehen
1 EL	frischer Rosmarin, gehackt
...	Salz
...	Pfeffer
2-3	Zweige Rosmarin

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Fleisch vom Metzger in einem Stück vom Knochen lösen lassen, den Knochen ("Strahl") mitnehmen.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin und 2 EL Öl eine Würzmischung zubereiten.

Das Fleisch mit einem spitzen Messer an mehreren Stellen tief einschneiden und etwas von der Würzmischung in die Einschnitte geben. Anschliessend den Braten ringsum mit der restlichen Würzmischung einreiben.

Das restliche Öl in einen grossen Bräter geben. Den Knochen in den Bräter legen und den Braten auf den Knochen legen. Rosmarinzweige auf den Braten legen.

Den Bräter in den Ofen geben und mindestens eine Stunde braten. Dann die Temperatur auf 210 - 220 °C erhöhen und den Braten noch eine halbe Stunde weiterbraten.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Rosmarinzweige und den Knochen entfernen. Das Fleisch abwechslungsweise in "echte" und "falsche" Koteletts (also mit Knochen und ohne Knochen) tranchieren und auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten.

Dazu passt: *Safran-Risotto und knackig gekochte grüne Bohnen.*

Variante: *Nach Belieben kann man nach der Hälfte der Bratzeit festkochende Kartoffelschnitze und grobe Rüblistücke mitbraten.*