

Schweinebraten „Arista alla fiorentina“

Der toskanische Schweinebraten „Arista alla fiorentina“ verströmt die köstlichen mediterranen Aromen von Rosmarin, Fenchel und Knoblauch.

Als sich anno 1431 beim **Konzil** in **Florenz** die **Kirchenväter** zum würdevollen Speisen zusammenfanden, gaben sie diesem, mit Kräutern gewürzten **Schweinebraten** das Prädikat „**Aristos!**“ – griechisch: „Ausgezeichnet“. Seither trägt dieses Rezept aus der **Toskana** den Namen „**Arista alla fiorentina**“.

Bis heute sind alle **Gourmets** froh, dass trotz des Wälzens geistiger Probleme, die **Bischöfe** der **Renaissance** die weltliche Genüsse schon damals nicht völlig vergaßen. Das Rezept für den Arista ist seither unverändert geblieben: „Gott sei Dank!“

Sicherlich ist der Arista alla fiorentina eines der **Paradestücke** der toskanischen Küche. Wenn Gäste kommen wird alleine schon der **Duft des Bratens** und der Kräuter, die Besucher in helle Vorfreude auf die nächste Reise nach Italien versetzen. Denn die geschmackliche Kombination von **Rosmarin**, **Fenchelsamen** und **Knoblauch** ist sensationell.