



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Januar 2019

Dreierlei vom Sattelschwein mit Pastinakenpüree

von Dirk Werner, Küchenchef im Ringhotel Friederikenhof



Zubereitung

Das Filet panieren und in zwei gleich große Stücke schneiden. Würzen und zusammen mit der Butter und dem Zitronenabrieb vakuumieren. Bei 57 Grad ca. 50 Minuten sous vide garen. Anschließend von allen Seiten in etwas Butter braten.

Blutwurst von der Pelle befreien und in vier schöne Scheiben schneiden. Scheiben von beiden Seiten mehlieren und in Öl langsam anbraten.

Bäckchen von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Öl gut anbraten, dann wieder herausnehmen. Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Alles in die Pfanne geben und ein paar Minuten rösten. Dann Tomatenmark und Rohrzucker zugeben und weiter rösten, bis es anfängt zu karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und mit Apfelsaft auffüllen.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für vier Personen

Dreierlei

Ca. 500 g Schweinefilet
10 g Butter
1 Zweig Thymian
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer

200 g Blutwurst (im Stück/
Ring)
50 g Mehl
1 EL Öl

4 Stück á 75-100 g Schweinebäckchen
Je ca. 50 g Rostgemüse:
Pastinake / Lauch / Zwiebel /
Sellerie
400 ml Apfelsaft, naturtrüb
20 g Rohrzucker
50 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
½ TL Majoran
2 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas Kartoffelstärke

Die restlichen Gewürze zugeben und alles über die Bäckchen in einen kleinen Bräter geben. Zugedeckt bei 160 Grad etwa eine Stunde im Ofen schmoren. Anschließend die Bäckchen aufnehmen und die Jus in einen Topf passieren. Alles auf ca. 250-300 ml reduzieren und eventuell mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Pastinaken schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Dann alles in Butter anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Brät auffüllen und weichkochen. Das Vanillemark hinzugeben und mit etwas Sahne pürieren. Sahne nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Guten Appetit!

Pastinakenpüree

500 g Pastinaken
50 g Butter
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Zwiebel (klein)
Mark einer Vanilleschote
Salz und Pfeffer

Rote Bete

Je 1 kleine Knolle à 100 g Bete
(Rot / Ringel / Gelb)
2 Stück Lorbeerblätter
1 Sternanis
4 Körner Piment
1 Zweig Thymian
35 ml Apfelessig
25 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Butter