



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2019

Sous Vide garte Susländer Schweineschulter mit Urstrombiersauce, buntem Bete-Gemüse und Kartoffel-Gremolata-Stampf



Zutaten für vier Personen

Ca. 500 g Schweinefilet
1,5 kg Schweineschulter
ohne Knochen und Schwarte

1000 ml braune Grundsauce
500 ml Urstrom-Bier
von der Flensburger
Brauerei Sauer & Hartwig
100 ml Sahne
100 ml Milch
250 g Butter
100 ml gutes Rapsöl aus
Schleswig-Holstein
100 ml Apfelsaft
je 300 g Rote Bete,
Gelbe Bete und
Ringel-Bete
1000 g vorwiegend festko-
chende Kartoffeln
1 Bund Blattpetersilie
Salz & Pfeffer
Muskatnuss
Puderzucker
Koriander, gemahlen
Cayenne-Pfeffer
Honig
Speisestärke

Vorbereitung

Am Vortag die Schweineschulter schmetterlingsförmig aufschneiden, etwas plattieren und dann einrollen. Das Fleisch weder von innen noch von außen würzen. Nach Möglichkeit im Beutel vakuumieren, wenn kein Vakuumiergerät vorhanden sein sollte, zuerst in Klarsichtfolie einschlagen und dann in Alufolie einwickeln. Im Wasserbad bei gleichbleibenden 80°C ca. 4 bis 5 Stunden gar ziehen lassen. Die Rolle aus dem Wasserbad nehmen und über Nacht auskühlen lassen.

Zubereitung

Die verschiedenen Beten sortenrein ungeschält in Wasser gar kochen. Nicht salzen, da das Salz nur unnötig die Farbstoffe aus den Beten ziehen würde. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In einem Topf Puderzucker und etwas Butter schmelzen lassen, mit dem Urstrom-Bier ablöschen und mit der braunen Grundsauce aufgießen; um ein Drittel einreduzieren lassen.

...weiter auf Seite 2

Die Blattpetersilie zupfen, in ein schlankes, hohes Gefäß geben, das Rapsöl dazugeben und alles mit dem Pürierstab einmal fein aufmixen. Wenn die Beten abgekühlt sind, pellen und in schöne gleichmäßige Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, die erwärmte Milch-Sahne-Mischung nach und nach hinzugeben und stampfen. Mit Muskatnuss und Butter abschmecken und die aufgemixte Petersilien-Rapsölmischung unterziehen. Die Bete-Würfel sortenrein mit etwas Rapsöl, Butter, Salz, Puderzucker, gemahlenem Koriander und Apfelsaft anschwitzen lassen. Die Urstrom-Sauce mit Butter und Salz abschmecken und mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke binden. Die Schweineschulter auspacken, in 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit etwas Butter langsam anrösten; mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Honig würzen.

Anrichten

Zwei Schweineschulter-Scheiben aufgefächert auf den Teller legen und mit der Sauce überziehen, die Bete sortenrein anrichten und dazwischen Nocken vom Kartoffel-Gremolata-Stampf setzen.

Guten Appetit wünscht Ihnen der Antik-Hof Bisse!