

REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL



BAUCH | MAIS | ROMANESCO | SCHWARZER RETTICH

Supersofte Schweinerei

Schwein ist fein.

Schweinebauch

Schweinebauch mit etwas Nussbutter, Salz, Wacholder, Lorbeer und Knoblauch vakuumieren. Im Sous Vide Garer bei 54 °C 36 Stunden garen. Schweinebauch in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf anbraten.

Schweinopkorn

Sosa Airbags im 150 °C heißem Fett aufpumpen.

Jus

1000 g Schweineknochen
500 g Schweineparüren
250 g Karotten
200 g Zwiebel
20 g Knoblauch
100 g Champignons
100 g Sellerie
2000 ml Dunkelbier
2 ml Pflanzenöl
200 g Tomaten
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
100 g Thymian

Die Parüren im Topf mit dem Wurzelgemüse rösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Schmersaft vom Schweinebauch aufgießen. Mit Wasser auffüllen und 10 Stunden reduzieren. In der letzten Stunde wird der Thymian beigegeben, anschließend passieren und abschmecken.

Maiscreme

500 g Dosenmaiskörner
Salz, Chili

Mais im Thermomix zu einer Creme verarbeiten, abschmecken und anschließend durch ein Sieb passieren.

Maiselemente

Vorgekochte Maiskolben in 3 cm dicke Räder schneiden. Anschließend die Maiskörner so herunterschneiden, dass sie zusammenbleiben. Mit etwas Ahornsirup und Salz marinieren und abflämmen.

Babymaiskölbchen

Babymaiskölbchen der Länge nach halbieren und anbraten. Würzen.

Romanesco

Romanesco in feine Röschen schneiden und im gesalzenen Wasser kochen. Abschrecken und in Butternage (Butter 1:1 Gemüsefond) vor dem Anrichten warm ziehen.

Schwarzer Rettich

Schwarzen Rettich in Scheiben schneiden und in etwas gewürzter Olivenölnage warm ziehen.



Guten Appetit wünscht

