

Schweinebauch | Karotte | Gerste | La Ratte Kartoffel
Silvio Nickol

Schweinebratensauce

1 EL neutrales Pflanzenöl
200 g Schalotten, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, geschält
200 g Schweineschulter, grob gewürfelt
1/2 Zehe fermentierter Knoblauch
je 1 TL Kümmelsamen, Koriandersamen und schwarze Pfefferkörner
2 Sternanise
1 l kräftige Schweinejus
etwas rote Portwein-, Rotwein-, Madeira- und Balsamicoreduktion
Salz

Glasierte Schweinebauchröllchen

1 kg Schweinebauch ohne Schwarte
Schweinebratensauce
40 ml Sojareduktion
etwas kalte Butter, 1 Prise Xanthan

Gerste

50 g Rollgerste
Salz
500 ml neutrales Pflanzenöl

Arrosierte Karotten und La Ratte Kartoffeln

2 Karotten, geschält
100 ml frischer Karottensaft
Salz
8 Kartoffeln (Sorte: La Ratte)
50 g braune Butter
1 Msp Kümmelsamen
1 Zweig Majoran
2 EL neutrales Pflanzenöl
reichlich Kümmel-Majoran-Butter

Karottencreme

300 g Karotten, geschält
Salz
250 – 350 ml Sahne zum Aufgießen

Anrichten

8 Karottenstreifen, in Holunderblüten-Essig-Sud gepickelt; hauchdünne rohe Purple-Haze-Karotten-Scheiben; Kartoffelchips; gepuffte, gekochte Schweineschwarte; Malzpulver; Scharfgarbenspitzen; Wassersellerie

Schweinebratensauce

Alle Zutaten in Pflanzenöl karamellfarben anschwitzen, mit der Schweinejus aufgießen und aufkochen. Alles einköcheln, passieren und mit etwas roter Portwein-, Rotwein- Madeira- und Balsamicoreduktion verfeinern und mit Salz abschmecken.

Glasierte Schweinebauchröllchen

Den Schweinebauch sorgfältig parieren, mit der Schweinebratensauce vakuumieren. und im Dampfgarofen bei konstant 69°C 12 Stunden garen. Die Sauce abseihen und kalt stellen. Das Fleisch zwischen 2 Lagen Backpapier legen und beschwert für 12 Stunden kalt stellen. Für die Schweineglace 250 ml Schweinebratensauce mit der Sojareduktion aufkochen und anschließend mit kalter Butter und Xanthan binden. Den Schweinebauch längs in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden. Diese mit Schweineglace bepinseln und aufrollen. Die Enden der Röllchen begradigen und kalt stellen. Kurz vor dem Anrichten die Schweinebauchröllchen bei milder Temperatur erwärmen und rundherum mit der Schweineglace bepinseln. Bei zu hoher Temperatur läuft das Fett aus und die Schweinebauchröllchen werden trocken.

Gerste

Die Rollgerste in Salzwasser sehr weich kochen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann auf einer Silikonmatte verteilen und im Dehydrator bei 60°C antrocknen, sodass noch ein wenig Restflüssigkeit verbleibt. Vor dem Anrichten in reichlich Pflanzenöl bei 220°C frittieren und leicht salzen.

Arrosierte Karotten und La Ratte Kartoffeln

Die Karotten zusammen mit dem Karottensaft und etwas Salz vakuumieren, dann im Dampfgarofen bei 90°C bissfest garen. Die Karotten in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Die Kartoffeln mit der braunen Butter, den Kümmelsamen, dem Majoranzweig und etwas Salz vakuumieren. Dann im Dampfgarofen bei 90°C weich garen. Die Kartoffeln pellen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten getrennt in Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, dann in reichlich Kümmel-Majoran-Butter arrosieren und salzen.

Karottencreme

Die Karotten grob schneiden, auf einem Blech verteilen, salzen und im Backofen bei 180°C karamellfarben rösten. Die Karotten dann in einem Topf mit etwas Sahne übergießen und schmoren. Sobald die Sahne einreduziert wurde, 2 – 3 mit frischer Sahne aufgießen und erneut einkochen. Die weichen Karotten fein mixen und salzen.

Anrichten

Je 2 – 3 arrosierte Karotten und La Ratte Kartoffeln auf 4 Teller verteilen. Die Karottenstreifen zu Zylinder drehen und je 2 auf die Teller setzen. Diese mit Karottencreme füllen und mit etwas Rollgerste und gepuffter Schweineschwarte bestreuen. Dazwischen Kartoffelchips und Purple-Hase-Karotten-Scheiben stecken. Mit Scharfgarbenspitzen und Wassersellerie garnieren und mit etwas Malzpulver bestreuen. Je 3 glasierte Schweinebauchröllchen neben das Karottenarrangement setzen und mit Schweineglace übergießen.