



Ferkelrücken mit Malzbiersaft, Rettichsalat und Blutwursttascherln

Zutaten:

2 Milchferkelrücken (am besten vom „Johann“-Freilandschwein), Salz, Pfeffer, Butter, 200 g Blutwurst, Frühlingsrollenteig, Eiklar zum Bepinseln, 1 Bierrettich, 1 EL Honig, 100 ml Apfelessig, 30 ml Erdnussöl.

Malzbiersaft:

1 kg Schweinsknochen (klein gehackt), 500 g Schweinsabschnitte, etwas neutrales Öl, Salz, Pfeffer, 1 EL Schmalz, je 300 g Zwiebeln und Stangensellerie (grobwürfelig geschnitten), 1 EL Senfkörner, 2 EL fein gehackter Knoblauch, 3 Thymianzweige, 1 EL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 1 EL Honig, 2 l Malzbier, 2 l Schweinsfond, 1 gehäufte EL geriebene mehliges Kartoffel, evtl. etwas Maisstärke.

Zubereitung:

Ferkelrücken salzen, pfeffern, langsam in Butter anbraten, dann im Rohr bei 140° C 10 - 15 Min. weitergaren, anschließend herausnehmen und 20 Min. rasten lassen.

Blutwurst erwärmen. Frühlingsrollenteig in 5 x 5 cm große Stücke schneiden, mit Eiklar bepinseln, mit Blutwurst füllen, zu Tascherln zusammenschlagen und diese in Butterschmalz goldbraun backen. Rettich in lange feine Streifen schneiden, für 10 Min. einsalzen, danach fest mit beiden Händen ausdrücken, mit Honig, Essig, Erdnussöl und evtl. Salz marinieren und 30 Min. ziehen lassen.

Für den Malzbiersaft Knochen und Schweinsabschnitte in Öl in einem breiten Topf dunkelbraun braten, salzen, pfeffern, dann alles in ein Durchschlagsieb schütten, damit das Öl abfließen kann. Schmalz in denselben Topf geben, das Gemüse samt Kräutern anrösten, Gewürze begeben - dabei darauf achten, dass das Gemüse gleichmäßig bräunt. Das Ganze mit etwas Bier löschen und reduzieren lassen - diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen. Anschließend die Knochen begeben und mit Fond aufgießen. Den Fond abschmecken, die Kartoffel hinzufügen, gut umrühren, zum Kochen bringen und die Sauce 3 Std. köcheln lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren, evtl. noch etwas einkochen und mit Stärke auf die gewünschte Konsistenz abziehen. Nochmals abschmecken.