

Frisch gekocht
Mittwoch, 16. März 2016



Rezept von Richard Rauch

Steirisches Wurzelfleisch mit Kren-Topfen

1 Stunde 40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 hintere Schweinsstelze, 300 g Schweinsknochen, 1 Schweinsfilet (ca. 350 g), 180 ml Apfelessig, 5 Knoblauchzehen (geschält), 4 Lorbeerblätter, 3 Pimentkörner, 5 Wacholderbeeren, 2 Karotten, 2 Gelbe Rüben, 1/2 Staude Stangensellerie, 1 Petersilienwurzel, 12 kleine Kartoffeln (gekocht), Salz, Pfeffer.

Für den Kren-Topfen: 200 g Topfen, 50 g frisch gerissener Kren, Salz, Cayennepfeffer.

Außerdem: 1 Karotte, 1 gelbe Rübe und 60 g Sellerie jeweils in Julienne geschnitten; Schnittlauch, etwas frisch gerissener Kren, Stangensellerieblätter

Zubereitung

Die Stelze in kaltem Wasser 2 Stunden wässern.

In einem Topf in ausreichend Salzwasser die Knochen, sowie die gewässerte Stelze zum Kochen bringen, entstehende Trübstoffe von der Oberfläche abschöpfen. Geschälte Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzel sowie die Gewürze, Stangensellerie und Knoblauch zugeben und 2 bis 3 Stunden leicht köcheln

Das Schweinsfilet von den Sehnen befreien und das Mittelstück mit Küchengarn in Form bringen. In ca. 20 Minuten im Wurzelfleischfond und Apfelessig bei 70-80 °C gar ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln und das Gemüse Julienne ebenfalls in den Sud einlegen. Das Fleisch herausheben und das Filet in 1 cm-Scheiben schneiden. Von der Stelze kleine Stücke mit der Schwarte abschneiden.

Für den Kren-Topfen alle angeführten Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und kühl stellen.

Das aufgeschnittene Fleisch in Suppentellern verteilen, jeweils Kartoffeln und Wurzelgemüse dazugeben. Jeweils einen großen Löffel Kren-Topfen darüber geben, mit Schnittlauch und frisch gerissenem Kren bestreuen. Zum Schluss ein wenig Fond angießen. Mit Stangensellerieblätter garnieren.