

Frisch gekocht



Rezept von Silvio Nickol

Gereiftes Schwein, Bohnen, Erdäpfel



1 Stunde/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 x 350 g gereiftes Schweinskotelett, Butter, Salz, Pfeffer.

Für die Bohnen (Gesamtmenge 500 g): Breite Bohnen (geschnitten und blanchiert), Fisolen (geschnitten und blanchiert), Saubohnen (blanchiert und ausgebrochen), Erbsen (blanchiert und ausgebrochen).

Für den Pickle-Sud: 250 ml Essig, 125 g Zucker, 40 g Salz.

Für das Schnittlauchöl: 250 g Schnittlauch, 125 g Traubenkernöl.

Für die Erdäpfel: 2 große Erdäpfel, frische und braune Butter, Lorbeerblatt, Salz, Thymian, Salz, Muskatnuss.

Für den Schalotten-Jus: 8 Schalotten, etwas Butter, etwas Madeira, 250 ml Schweinsfond, Xanthana, etwas Pickle-Sud, Salz.

Zum Garnieren: Schafgarbe, Hirschhornwegerich, Fette Henne, Mizuna, Thymianblüten.

Zubereitung

Das Fleisch vakuumieren und im Wasserbad bei 64 °C 25 bis 30 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 50 °C aus dem Vakuumbbeutel nehmen und langsam mit brauner Butter erst auf der Fettseite ausbraten, dann die anderen Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Scheiben schneiden.

Für den Pickle-Sud alle Zutaten miteinander vermischen und kurz aufkochen lassen. Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch klein schneiden und in einen kleinen Mixer geben. Das Traubenkernöl auf 55 °C erhitzen und zum Schnittlauch geben. Solange mixen, bis die Masse geronnen ist. Passieren und abtropfen lassen, danach einfrieren. Vor Gebrauch die gewünschte Menge abschaben.

Die vorbereiteten Bohnen und Erbsen mit etwas Schnittlauchöl und dem Pickle Sud marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erdäpfel mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen. In einen Vakuumbbeutel packen, mit etwas brauner Butter, Lorbeerblatt, Salz und Thymian im Dampfgarer bei 90 °C ca. 10 Minuten garen, danach in Eiswasser abkühlen. Später in brauner und frischer Butter goldbraun braten, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Schalotten-Jus die geschnittenen Schalotten in etwas Butter anschwitzen und mit Madeira ablöschen; weich köcheln und dabei die Flüssigkeit reduzieren. Den Schweinsfond mit etwas Xanthana binden und zu den Schalotten geben. Weiter einköcheln, mit etwas Pickle-Sud und Salz abschmecken.

Das Fleisch mit dem Bohnensalat und den Erdäpfeln auf Tellern anrichten, Schalotten-Jus zugießen und mit Kräutern dekorieren.

Tipp: Wenn man kein Wasserbad hat, das Fleisch im Rohr bei 100 °C Umluft 20 bis 25 Minuten garen und bei 45 °C Kerntemperatur aus dem Rohr nehmen. 30 Minuten rasten lassen, danach in Butter beidseitig scharf anbraten. Kerntemperatur sollte 50-52 °C sein.