

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Blunzenbrot, Basilikum, Essigzwiebel & knusprige Schwarte

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Sauerrahm, 4 Eier, 1 Knoblauchzehe, 10 g Salz, 450 g Blunzen, 350 g glattes Mehl, 1 TL frischer Majoran, 1 Würfel frische Germ, 3 EL Wasser, 50 g Butter.

Für die Basilikummayonnaise: 4 Eidotter, 200 ml Basilikumöl*, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Für die Essigzwiebel: 1 rote Zwiebel, 100 ml Rieslingessig, 100 ml Zucker, 100 ml Wasser.

Für die Knusperschwarte: 500 g Schweinsschwarte, Öl zum Frittieren, Salz.

Außerdem: Basilikum, Radieschenscheiben.

Zubereitung

Für das Blunzenbrot den Sauerrahm mit den Eiern, Knoblauch, Majoran und Salz mixen. Aus der Germ, wenig Wasser und etwas Mehl ein „Dampf“ rühren und dieses 25 Minuten gehen lassen. Danach mit dem restlichen Mehl und dem Sauerrahm einen glatten Teig rühren. Abermals 30 Minuten gehen lassen, dann vorsichtig die grob zerteilte Blunze unterheben. Wieder 45 Minuten gehen lassen.

Butter in einer Pfanne bräunen und den Teig darin kurz anbacken. Im Rohr bei 160 °C in ca. 40 Minuten backen.

Für die Basilikummayonnaise Eidotter und Senf in einen hohen Mixbecher geben und mixen. Das Öl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Für die Essigzwiebel die Zwiebel vierteln. Wasser, Essig und Zucker aufkochen, abkühlen lassen und die Zwiebel mit der Flüssigkeit einen Tag ziehen lassen (evt. vakuumieren).

Für die Knusperschwarte die Schweinsschwarten in Wasser etwa 3 Stunden weich kochen. Lauwarm in eine Auflaufform (oder ein tiefes Blech) schichten, mit Gewichten pressen und kalt stellen. Wenn der Block durchgekühlt ist, kurz anfrieren und mit der Aufschnittmaschine dünne Scheiben abschneiden.

Im Backrohr oder im Dörrapparat bei 50 °C 6 Stunden trocknen. Vor dem Servieren in 180 °C heißem Fett Frittieren. Erst dann salzen.

Das Blunzenbrot in kleine Stücke schneiden und in etwas Butter knusprig braten. Mit Zwiebel und Mayonnaise auf Teller anrichten, mit Basilikum, Radieschen und knuspriger Schwarte dekorieren.

***Basilikumöl:**

Basilikum blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem neutralen Pflanzenöl fein mixen.