

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

„Pulled Pork“- Krautroulade, Pilzfond, Senf-Mayonnaise

7 Stunden (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

1 Schweinsnack (ca. 2 kg, ohne Knochen und Fettdeckel).

Für die Marinade: 3 EL Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren (zerdrückt), Cayennepfeffer, 1 EL Tomatenmark, 125 ml Apfelsaft, 3 EL Honig.

Außerdem: 500 ml Apfelsaft, 500 ml kräftige Gemüsesuppe, 2 EL Zucker.

Für die Rouladen: 1 Krautkopf, etwas Gemüsesuppe.

Außerdem: 500 ml Rindsuppe, 2 EL getrocknete Pilze, Backkresse.

Für die Senf-Mayonnaise: 37 g Joghurt, 50 g Eiweiß, 20 g Estragonsenf, Pfeffer, 200 g Öl, Prise Salz.

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermengen. Das Fleisch (im Ganzen) damit einreiben und marinieren; in eine Klarsichtfolie wickeln. Im Idealfall im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

Das Backrohr auf 130 °C Heißluft vorheizen. Den Apfelsaft mit Gemüsesuppe und Zucker vermengen und in ein Blech gießen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und die entstandene Flüssigkeit zum Apfel-Gemüsefond-Zucker-Gemisch geben. Das Fleisch auf einen Rost geben.

Zuerst das Blech mit der Flüssigkeit in das Rohr stellen. Darüber den Rost mit dem Fleisch platzieren. 6 ½ bis 7 Stunden garen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 90 °C haben. Während des Garens immer wieder mit einem Pinsel die Apfel-Gemüsesuppe-Mischung aus dem Blech über das Fleisch streichen.

Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, in eine Alufolie wickeln und etwas abkühlen lassen. Den Saft separat beiseite stellen. Das ausgekühlte Fleisch mit einer Gabel in Stücke reißen bzw. zupfen. Mit dem entstandenen Saft vermengen.

Die Krautblätter einzeln und möglichst groß vom Krautkopf ziehen und kurz in kochendes Salzwasser legen (sollten einen leichten Biss haben), dann in Eiswasser abschrecken. Die Krautblätter mit dem Pulled Pork füllen und zu kleinen Rouladen rollen bzw. falten.

Die Rouladen in einen abgedeckten Topf mit etwas Gemüsesuppe geben und im Rohr bei ca. 100 Grad erwärmen.

Rindsuppe erhitzen, getrocknete Pilze dazugeben und - wie einen Tee - ziehen lassen, bis das Pilzaroma wunderbar spürbar ist.

Für die Senf-Mayonnaise sämtliche Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Öl abschließen. Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen.

Die Rouladen in tiefen Tellern anrichten, Pilzfond zugießen und mit Senfmayonnaise und Backkresse servieren.

