

Marinierter Schweinebauch, Bohnen & Bärlauchkapern

1 Stunde 45 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht



Zutaten für 4 Personen

20 Scheiben kalter gebratener Schweinebauch.

Für die Bohnen: 100 g eingeweichte weiße Bohnen (z.B. Schwarzaugenbohnen), 1 angedrückte Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian.

Für die Marinade: 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Bärlauchkapern: 200 g Bärlauchkapern, 350 g Meersalz; 100 ml Riesling-Essig, 100 ml Wasser, 50 g Zucker

Außerdem: knusprige Schwarte*, frisch gerissener Kren.

Zubereitung

Das Fleisch einrollen und temperieren (erwärmen). Die eingeweichten Bohnen mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in Wasser in ca. 90 Minuten weich kochen, danach das Wasser abgießen.

Für die Marinade die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen. Die Hälfte der Bohnen begeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die restlichen Bohnen mit etwas heißem Kochsud und Olivenöl fein cuttern.

Die Bärlauchkapern für 30 Tage einsalzen. Danach kalt abwaschen, in ein Einmachglas füllen und mit einem heißen Sud aus Essig, Wasser und Zucker übergießen. Das Glas gut verschließen und kühl lagern.

Die Fleischröllchen auf Tellern auftürmen, die Bohnen auf den Tellern verteilen. Mit Tupfen vom Püree, frischem Kren und knusprigen Schwarten vollenden.

*TIPP

Knusprige Schweinsschwarten: Schwarten in ca. 1 Stunde weich kochen, abseihen und lauwarm in eine Auflaufform schichten, beschweren und auskühlen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl frittieren.