

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Schweinsohr-Salat mit Kohlrabi und Ananas



3 Stunden (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige

Zutaten für 4 Personen

2 kg Schweinsohren (küchenfertig gesäubert), 1 Sternanis, 1 EL Koriander (geröstet), 1 EL schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 30 ml Sojasauce, 20 ml Mirin.

Für den Sud: 2 Liter Schweinsohren-Schmorfond, 35 ml Reissig, 55 g Blütenhonig, 15 g Yuzusaft, Schale von 1 Bio-Zitrone, Saft von 1/2 Zitrone, 100 ml Birnensaft, 25 ml süßer Reiswein (oder Mirin).

Für den Salat: 3 EL Schweineschmalz, 250 g Bananenschalotten (in feine Streifen geschnitten), 300 g Kohlrabi (Segmente), 15 g Ingwer (in feine Streifen geschnitten), 280 g Ananas (Segmente), 300 g Schweinsohren (geschnitten), 2 EL frischer Estragon (geschnitten), 20 g grüner Pfefferoni (geschält und in feine Streifen geschnitten), Schweinsohren-Sud, 4 Stück Kochsalat, 1 EL Schweineschmalz, 4 EL Schweinsohren-Sud, 30 g Dinkel (gepufft), 4 Dillzweige.

Zubereitung

Die Schweinsohren für mindestens 1 Stunde in kaltes Wasser legen. In einer großen Kasserolle mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei den entstehenden Schaum abschöpfen.

Sternanis, Koriander, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Sojasauce und Mirin zufügen und die Ohren zugedeckt wallend in etwa 2 ½ Stunden weichkochen.

Die Ohren mit einem Siebschöpfer aus dem Kochsud heben und kurz ausdampfen lassen. Mit einer stabilen Teigkarte die Gallertschicht vom Knorpel schaben.

Die ausgelösten gallertartigen Fleischteile auf eine mit Backpapier belegte Speisplatte flach auflegen. Mit einer zweiten Speisplatte beschweren und für 24 Stunden im Kühlschrank pressen.

Die erkalteten, gepressten Schweinsohren in ca. 4 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.

Für den Sud 2 Liter Schweinsohren-Schmorfond auf 250 ml einkochen. Die Reduktion mit Reissig, Blütenhonig, Yuzusaft, Zitronenschale, Zitronensaft, Birnensaft und Reiswein vermengen und abschmecken.

Für den Salat Schalotten und Kohlrabi mit dem Ingwer im Schweineschmalz anschwitzen. Mit dem Fond aufgießen, Ananas, Schweinsohren, Estragon und Pfefferoni zufügen und kurz ziehen lassen.

Den Kochsalat der Länge nach halbieren und im Schweineschmalz in einer beschichteten Pfanne auf der Schnittfläche scharf anbraten. Mit dem Sud kurz glasieren und sofort anrichten.

Dinkel und Dille über den Salat streuen.