

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Foto: Simeon Baker



Gesottene Ferkelkeule mit Topinamburcreme

Zutaten

(4 Personen)

- 1 ausgelöste Ferkelkeule in 2-3 Teile (ca. 1 kg)
- Schnittlauch

Für die Sur

- Zucker
- 2 L Wasser
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian

Für die Topinamburcreme

- 2 EL Butter
- 200 g Topinambur
- 1 Schalotte
- Salz
- Obers
- Milch
- Geriebener Rachi

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- Optional Nussnougat oder schwarze Trüffel

Für die Pfeffer-Sauce

- 2 EL Butter
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Paprikamarmelade oder Ketchup
- 1 kräftiger Schuss Cognac
- 250 g Obers

Zusätzlich

- Senf
- Schwarzbrotbrösel
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sur mit 2 L Wasser verrühren. Fleisch einlegen, zugedeckt und gekühlt 2 Tage ziehen lassen.

Fleisch in der Sur unter den Siedepunkt bringen und ca. 45 min. sieden lassen. Nie kochen!

Topf danach sofort vom Herd nehmen und zudecken.

Für die Topinamburcreme Topinambur gut bürsten, waschen und blättrig schneiden. Die Zwiebel ebenso blättrig schneiden. Butter erhitzen und Topinambur und Schalotte begeben. Salzen und dann so viel Obers und Milch zu gleichen Teilen zugießen, dass die Topinambur bedeckt sind. Zusätzlich etwas geriebenen Rachloda begeben. Nun so lange kochen, bis die Topinambur weich sind. Pürieren, salzen und pfeffern. Eventuell ein wenig Nussnougat oder gehackte schwarze Trüffeln einrühren.

Für die Pfeffer-Sauce 2 EL Butter mit Pfeffer erhitzen. Mit Paprikamarmelade verfeinern und mit Cognac ablöschen. Das Obers zugießen. 5 min. köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Topinambur auf Teller verteilen, fein geschnittene Scheiben vom Fleisch auflegen, mit der Pfeffersauce begießen und mit dem geriebenen Rachloda bestreuen.

Zusätzlich kann man etwas von der Schweineschwarte eine Stunde weichkochen, auskühlen lassen, mit etwas Senf einreiben und mit Schwarzbrotbrösel panieren und anschließend in heißem Öl goldbraun frittieren.