

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

Fotocredit: Simeon Baker



2erlei von Heidewuggerlschwein, Süßkartoffelcreme & Zwetschken Chutney

Zutaten

(4 Personen)

Für das Heidewuggerlschwein

- 1,5 kg Bauch vom Heidewuggerl
- 400 g Karree vom Heidewuggerl
- 1 Knoblauchknolle (gepresst oder gemixt und etwas Öl)
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Kümmel
- Gemüse aller Art (hier 2 Karotten, 1 Pastinake und 2 Stangensellerie)
- Salbei
- Rosmarin
- Thymian
- 750 ml Rotwein
- 1 Trüffelkartoffel
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lauchstangen

Für die Süßkartoffelcreme

- 2 Süßkartoffeln (grob geschnitten)
- 2 Zwiebeln
- 100 ml Weißwein
- 1 L Rinderfond
- 150 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Für das Zwetschken Chutney

- 500g entkernte Zwetschken
- 1 Zwiebel
- 250 ml Rotwein
- 250 G Gelierzucker
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- 2 TL Currymischung

Zubereitung

Heidewuggerlschwein:

Den Bauch an der Hautseite einschneiden und nur auf der Fleischseite mit Knoblauchpaste (etwas Öl hinzufügen zur besseren Verteilung) bestreichen. Die Fleischseite großzügig mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Das Wurzelgemüse in 1cm große Stücke schneiden, mit Salbei, Rosmarin und Thymian verfeinern, dann den Bauch auf das Gemüse legen.

Den Ofen auf ca. 170° C vorheizen und den Bauch ca. 1h bis 1 1/2h je nach Größe abschieben. Sobald sich eine Kruste bildet, mit 750 ml Rotwein aufgießen.

1 Trüffelkartoffel schälen und in kleine Scheiben schneiden. In einem Topf mit Sonnenblumenöl frittieren und anschließend die Kartoffelchips salzen.

Das Karree von Sehnen und Flachsen befreien. Auf der Fettseite einschneiden und danach auf der eingeschnittenen Seite scharf anbraten.

Jede Seite mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 bis 3 Minuten anbraten. 4 Lauchstangen in einem Wassertopf blanchieren und anschließend mit Rosmarin, Thymian und 2 Knoblauchzehen in die Pfanne geben und mitanbraten.

Süßkartoffelcreme:

2 Süßkartoffeln schälen, grob schneiden und mit 2 Zwiebeln langsam in einem Topf anbraten.

Mit Weißwein aufgießen und einreduzieren, danach Rinderfond und Obers hinzufügen und es weichkochen lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Butter vollenden und pürieren.

Zwetschken Chutney:

Ca. 500g Zwetschken mit 1 gehackter Zwiebel in einem Topf anbraten lassen. Ungefähr 250 ml Rotwein hinzufügen und köcheln lassen.

Mit 250 g Gelierzucker vermischen und dann mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Currymischung würzen.

Alles pürieren, einmal aufkochen lassen und servieren.