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

Fotocredit: Simeon Baker

Dry Aged Schwein mit Kürbiscreme, Kraut und Essig-Erdbeeren

Koch: Simon Huber

Zutaten
(4 Personen)

Für das Dry Aged Schwein

- 2 Dry Aged Schweinerücken-Steaks am Knochen
- neutrales Pflanzenöl
- 50 g Butter
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Für das Kraut

- 1 kleiner Krautkopf
- Salz
- Pfeffer

Für die Kürbiscreme

- 1 kg Hokkaidokürbis
- ½ TL Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig

Quelle: ORF extra

- Salz
- Zucker
- neutrales Pflanzenöl
- 200 g kalte Butter

Für die Essig-Erdbeeren

- 12 Erdbeeren (TK oder frisch)
- 250 ml weißer Balsamicoessig
- 100 g Zucker
- Salz

Zubereitung

1. Für die Kürbiscreme den Kürbis in grobe Würfel schneiden und die Kerne vorerst beiseitestellen. Die Würfel in eine feuerfeste Auflaufform geben, mit Salz und Zucker würzen und die Gewürznelken, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter sowie einen Thymianzweig dazugeben. Etwas neutrales Pflanzenöl darüber geben und den Kürbis etwa eine Stunde bei 200° C Ober-Unterhitze im Rohr weichschmoren.

Tipp: Wenn ein Hokkaidokürbis verwendet wird, kann dessen Schale mitverarbeitet werden. Sollte ein Muskatkürbis verwendet werden, muss dieser geschält werden.

2. Für die Erdbeeren den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen. Den Sud leicht salzen und anschließend etwa und um die Hälfte einreduzieren lassen. Danach die gefrorenen Erdbeeren einlegen und einige Minuten darin marinieren lassen.

Tipp: Sollten Erdbeeren übrigbleiben, diese einfach mit der Marinade warm in ein Einmachglas abfüllen, das macht sie einige Tage haltbar.

3. Das temperierte Fleisch salzen und dann in einer Pfanne in heißem, neutralem Pflanzenöl scharf anbraten. Anschließend das angebratene Fleisch auf einen Grillrost legen und bei 130° C Ober-Unterhitze etwa 10-15 Minuten im Rohr rasten lassen.

4. Nun den weichen Kürbis aus dem Rohr nehmen und die groben Gewürze entfernen. Den Kürbis in ein hohes Gefäß geben, nochmal etwas salzen und die kalte Butter dazugeben. Dann mit einem Pürierstab fein mixen, bis eine Creme entsteht.

5. Das Kraut vom Strunk befreien und die einzelnen Blätter in kleine Dreiecke schneiden. Dann die Kürbiskerne in eine Pfanne geben und ohne Öl trocken rösten, bis sie leicht aufpoppen. Das Kraut dazugeben und trocken (eher dunkel) anbraten.

Quelle: ORF extra

6. Im Bratrückstand vom Fleisch nun etwas Butter braun werden lassen und die Rosmarin- und Thymianzweige sowie eine Prise Salz und etwas gehackten Knoblauch beigeben. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen, die Butter samt den Kräutern aufschäumen lassen und das Fleisch kurz darin nachbraten. Herausnehmen und in dünne Scheiben tranchieren.

7. Zum Schluss etwas von der Kürbiscreme mittig auf einen flachen Teller geben, das Kraut mit den Kürbiskernen dazugeben und je drei Scheiben vom Dry Aged Schwein darauflegen. Die Essig-Erdbeeren rundherum anrichten und das Gericht servieren und genießen.

Quelle: ORF extra