

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rosa Edelteil vom Joglschwein mit Rollgersten-Risotto und Schmorzucchini

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Joglschwein

- 1,2 kg Kotelett vom Joglschwein mit Knochen
- Haus-Grillgewürz (siehe Dienstag)
- 40 g Sonnenblumenöl
- 50 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe

Für das Rollgersten-Risotto

- 500 g Rollgerste
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Knoblauch
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Obers
- 50 g geriebener Parmesan
- 300 ml Wasser oder Fond
- 40 g Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 50 g rote Paprikawürfel
- Räucherpaprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für das Selleriestroh

- ½ Sellerieknolle
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz

Für die Schmorzucchini

- 2 mittelgroße Zucchini
- 40 g Butter
- 2-3 EL gehackte Erdnüsse
- Salz
- Pfeffer
- frischer Thymian

Für die Sauce

- 20 g Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 40 ml Rotwein
- 20 g Tomatenmark
- 200 ml Fond
- 20 g gemahlene Erdnüsse
- evtl. 20 g Maisstärke
- Salz
- Pfeffer
- etwas Honig
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Joglschwein die Koteletts (ca. 4 cm dick) mit dem Grillgewürz marinieren und diese in einer Pfanne im Sonnenblumenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Butter und den Rosmarin zugeben und das Fleisch im Rohr bei Umluft auf etwa 58 °C Kerntemperatur fertig garen. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch nochmals in einer Pfanne mit geschäumter Butter, Rosmarin und angedrücktem Knoblauch nachschwenken, danach herausnehmen, vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

2. Für das Rollgersten-Risotto die Rollgerste über Nacht in Wasser einweichen. Danach abseihen und in Salzwasser weichkochen. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden, diese in einer Pfanne in der Butter anschwitzen, mit

dem Weißwein ablöschen und mit Obers und Fond aufgießen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen und anschließend bei Bedarf mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden. Dann den geriebenen Parmesan einrühren, die Rollgerste zugeben und mit Salz, Pfeffer und Räucherpaprikapulver abschmecken.

3. Für die Schmorzucchini die Enden der Zucchini entfernen, die Zucchini vierteln und entkernen. Dann mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Thymian würzen, mit gehackten Erdnüssen bestreuen und mit der Butter einstreichen. Die Zucchini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180° C Umluft zirka 20 Minuten im Rohr schmoren. Dann herausnehmen und kurz in einer Pfanne scharf anbraten.

4. Für die Sauce die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch im Bratrückstand vom Fleisch anrösten. Dann das Tomatenmark einrühren, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Fond aufgießen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden. Die gemahlenen Erdnüsse, etwas Honig und einen Spritzer Zitronensaft zugeben.

5. Für das Selleriestroh den Sellerie schälen, in feine Streifen (Julienne) schneiden oder hobeln, die Streifen kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren und dann kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und in 140° C heißem Pflanzenöl goldgelb frittieren – dabei vorsichtig bewegen, damit die Streifen nicht zusammenkleben. Danach herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

6. Zum Schluss das Rollgersten-Risotto auf einem flachen Teller anrichten, das Jogschwein daraufsetzen, die Schmorzucchini dazugeben, mit der Sauce nappieren und mit dem Selleriestroh garnieren.