

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tomahawk vom Schwein mit Kumquats und Gemüse

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch

- 4 Tomahawks vom Schwein á 200 g
- Butterschmalz zum anbraten
- 1 EL Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Gemüse

- 80-100 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 8 Cocktailtomaten
- 1 Chilischote (nach Geschmack)
- ein daumengroßes Stück Ingwer
- 1 EL helle Misopaste
- 10 Stück Kumquats (zuvor kurz in Salzwasser blanchiert)
- Saft von 1-2 Orangen
- 1 EL süße Sojasauce
- 1 EL dunkle Sojasauce

- 1/8 l dunkler Kalbs- oder Schweinefond
- Salz
- Kristallzucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- frischer Majoran
- frischer Koriander
- frische Kresse

Zubereitung

1. Für die Tomahawks zuerst das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 20 Minuten temperieren lassen. Im Anschluss rundherum mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und anschließend in einer großen Pfanne in etwas Butterschmalz beidseitig scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Rohr auf einem Gitter bei 75° C Umluft etwa 10 Minuten zartrosa garen.

2. Nun die Butter im Bratrückstand in der Pfanne aufschäumen lassen, die grob geschnittenen Schalotten und den in feine Ringe geschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz goldgelb anschmoren lassen. Etwas Kristallzucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.

3. Die Cocktailtomaten halbieren und gemeinsam mit dem feingehackten Ingwer, der in dünne Ringe geschnittenen Chilischote und der hellen Misopaste in die Pfanne zum karamellisierten Zucker geben, kurz mitschmoren lassen und mit süßer und dunkler Sojasauce sowie etwas Orangensaft ablöschen. Den Sud leicht einkochen lassen und mit dem Kalbs- oder Schweinefond aufgießen.

4. Die Kumquats ganz kurz in einem kleinen Topf in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, nach etwa einer Minute herausnehmen und in dünne Ringe schneiden. Die Kumquat-Ringe danach zu dem Gemüse in die Pfanne geben, durchschwenken und nochmals mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken,

5. Zum Schluss das Fleisch in dünne Tranchen schneiden und mit dem Knochen auf einem flachen Teller anrichten. Die Sauce mit dem Kumquat-Gemüse dazugeben und das Gericht mit frischem Koriander, Kresse und Majoran bestreuen.