

Gebeiztes Freilandschwein

Kreative Wintervorspeise für ca. 4 Personen von Haubenkoch Christoph Krauli Held

Zutaten:

Gebeiztes Fleisch:

300 bis 400g mittelgroßes Freiland Schweinefilet

120g grobes Salz

60g Zucker

2 bis 3 Kleine Fichten oder Tannenzweige (unbehandelte Freiland Bäume)

1 Knoblauchzehen

Zeste einer Orange

3 bis 5 Pimentkörner

1TL Pfefferkörner

Molle (Rosabeeren)

Zum Garnieren:

Frische Kräuter nach Wahl

Eventuell Senfkaviar

Weißer Rettich

Zitrone

Schwarzbrot

Zubereitung:

Schweinefilet säubern und ordentlich zu putzen. Das Filet sollte von den Sehnen komplett frei sein.

Tannenzweige säubern, trockenen und die Nadeln fein hacken, mit allen übrigen Zutaten in einen Möser vorsichtig verreiben.

Das Schweinefilet mit der Salz Zucker Mischung einmanteln und leicht andrücken und folieren. Besser noch in einem Vacuumbeutel verschließen.

Mindestens 18 Stunden, längstens 24 Stunden in dieser Mischung ziehen lassen. Anschließend das Fleisch vorsichtig aus der Gewürzmischung befreien und mit kaltem Wasser abwaschen und danach das Fleisch wieder trocken tupfen.

Das Filet hauchdünn aufschneiden und wie bei einem Carpaccio auf einen Teller auflegen. Ganz leicht mit ein paar Spritzer Zitrone beträufeln und mit Kräutern, Salat und oder weißem Rettich ausgarnieren.

Dazu passt hervorragend getoastetes Schwarzbrot!