Schweinsbäckli mit Crumble und Erbsen-Bohnen-Salat

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 25 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

8 Stück	Bäckli vom Schweizer Schwein (beim Metzger vorbestellen)
100 g	Lardo
	HOLL-Rapsöl
100 g	Rüebli
2	Zwiebeln
15 g	Tomatenpüree
3 dl	Rotwein
5 dl	Rindsfond
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Panko

Kartoffelpüree

500 g	Kartoffeln mehlig kochend
120 g	Butter
2 dl	Milch
	Muskatnuss

Erbsen-Bohnen-Salat

500 g	Bohnen weiss
15 g	Salz
50 g	Erbsen gelb
50 g	Bohnen grün
50 g	Butter
15 g	Balsamico weiss

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1206	kcal
41 g	Eiweiss
56 g	Kohlenhydrate
83 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1. Schweinsbäckli in einem Schmortopf kurz beidseitig mit Rapsöl anbraten und beiseitestellen.

2. Rüebli und Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Schmortopf andünsten.

3. Tomatenpüree beigeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, Rindsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Bäckli wieder zurück in den Topf geben und ca. 90 Minuten schmoren lassen.

5. Lardo in kleine Würfel schneiden und goldgelb sautieren. Die Würfel absieben und im gleichen Fett ebenfalls das Panko sautieren und abtropfen lassen.

6. Kartoffeln schälen, im Salzwasser weichkochen, ausdämpfen und passieren.

7. Butter mit Milch aufkochen, zu den pürierten Kartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

8. Die weissen Bohnen im Wasser weichkochen und absieben und mit Salz abschmecken. Das Gleiche mit den gelben Erbsen.

9. Die grünen Bohnen kurz im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

10. Bohnen und Erbsen miteinander mischen und mit Butter in der Pfanne leicht erwärmen, anschliessend mit Balsamico marinieren.

11. Schweinsbäckli aus dem Fond nehmen und warm stellen. Gemüse absieben. Garfond passieren und reduzieren, bis eine Sauce entsteht. Anschliessend die Bäckli wieder beigeben und glasieren.

12. Kartoffelpüree als erstes auf den Tellern anrichten und mit der Kelle ein Seeli machen. Die Schweinsbäckli ins Seeli geben und mit der Sauce übergiessen. Erbsen-Bohnen-Salat gleich daneben platzieren, zum Schluss die Bäckli mit Lardo-Panko-Crumble bestreuen.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.