Tatar und heiss geräuchertes Herz vom Kuro-Schwein

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 4 h 10 min
Aktivzeit: 40 min
Marinieren: 12 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Tatar

400 g	Nuss vom Kuro-Schwein
2	Schalotten
0.5 Bund	Kerbel
1 EL	Verjus
3 EL	Rapsöl
0.25 TL	Maggia-Pfeffer
1 TL	Maldon-Salz
4 Stück	Topinambur

Herz

2	Herzen vom Kuro-Schwein
2	Randen, klein
1 EL	Maldon-Salz
2 EL	Rapsöl

Dry-Rub-Mix

etwas	Maldon-Salz, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Fenchelsamen, Nelken

Nährwerte

Eine Portion enthält:

436	kcal
54 g	Eiweiss
9 g	Kohlenhydrate
19 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Tipp

Salz und Verjus erst untermischen, wenn es anschliessend gleich serviert wird. Ansonsten zieht das Fleisch vom Salz und der Säure durch.

Zubereitung

1 Tatar

Topinambur gut waschen, halbieren und mit Salz und Rapsöl marinieren. Dann im Ofen bei 200 °C für etwa 30 Minuten backen, bis das Innere der Knollen weich ist. Dann 5 Minuten auskühlen lassen.

2 Die Kuro-Nuss zu Tatar schneiden.

3 Die Schalotten und den Kerbel fein hacken, dann zusammen mit dem Tatar-Fleisch in eine Schüssel geben.

4 Restliche Zutaten zugeben und gut durchmischen.

5 Tatar auf dem lauwarmen Topinambur anrichten.

6 **Herz**

Herzen halbieren und von Muskeln und Blut befreien. Gut unter kaltem Wasser ausspülen und trocken tupfen.

7 Gewürze für den Dry-Rub in der Pfanne kurz erhitzen, bis es raucht. Anschliessend im Mörser zerkleinern, grobes Salz zugeben und dann die Herzhälften damit einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank 12 Stunden marinieren lassen.

8 Nach 12 Stunden die Herzen unter kaltem Wasser abspülen, vom Rub befreien und trocken tupfen. Anschliessend eine feuerfeste Schale auf den Grill setzen. Buchenholzspäne in die Schale geben, anzünden und runterbrennen, bis nur noch Glut da ist. Dann das Ganze mit Deckel oder Alufolie zudecken.

9 Im Ofen bei 120 °C für 2 Stunden heiss räuchern.

10 Randen gut waschen. Mit Salz und Rapsöl einreiben und in Alufolie wickeln. Dann im Ofen bei 200 °C für etwa 50 Minuten backen, bis das Innere der Knollen weich ist. 5 Minuten auskühlen lassen, schälen und halbieren.

11 Das heiss geräucherte Herz fein auftranchieren und auf den lauwarmen Randen anrichten.