

fattes Schweinsnierstück



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 Tage 2 h

 Aktivzeit: 1 h 15 min

 Anspruchsvoll



Zutaten

für 4 Personen

700 g Schweizer Schweinsnierstück

Marinade

5 EL HOLL-Rapsöl

1 EL Honig

2 EL Senf

0.5 EL Tomatenpüree

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

getrocknete Chili-Kräutermischung

Senfmayonnaise

1 Ei

1 EL grober Senf

2 EL Apfelessig

2 EL Rindsbouillon

2 dl Rapsöl

etwas Butter

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

Kräuteröl

10 g weiche Küchenkräuter (Kerbel, Schnittlauch, Majoran)

1 dl Rapsöl

30 g Salz

30 g Pfeffer

Körner-Knoblauchbrot

4 Scheiben Körnerbrot

4 Knoblauchzehen, gepresst

25 g Butter

2 Schnittlauch

Hagebutte

12 Stück Hagebutteknospen

1 EL Apfelessig

2 dl Süssmost

Nüsse

3 Stück schwarze eingelegte Baumnüsse

Garnitur

etwas frische Kräuter

etwas weisser Rettich

etwas essbare Blüten

etwas Kapuzinerknospen

Zubereitung

- 1 Für die Marinade alle Zutaten mischen. Das Schweinsnierstück 2 Tage vorher in die Marinade legen und kühl stellen. 12 Stunden vorher rausnehmen. Dann in den vorgeheizten Smoker geben und bei einer konstanten Temperatur von ca. 120 °C garen. Sobald es die Kerntemperatur von ca. 56 °C- 63 °C erreicht hat, aus dem Smoker nehmen und langsam abkühlen lassen. Alternative Zubereitung im Ofen bei 160 °C, bis die Kerntemperatur von 55–60 °C erreicht ist.
- 2 Schwarze Baumnüsse dünn aufschneiden. Das ganze Gericht mit frischen Kräutern, weissem Rettich, essbaren Blüten und Kapuzinerknospen ausgarnieren.
- 3 Das Fleisch dünn aufschneiden, kreisförmig anrichten und mit den zubereiteten Komponenten ausgarnieren.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1258 kcal

50 g Eiweiss

35 g Kohlenhydrate

101 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Körner-Knoblauchbrot

- 1 Körnerbrot in mundgrosse Stücke schneiden, langsam mit der Butter und dem gepressten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, am Schluss den geschnittenen Schnittlauch begeben.

Hagebutte

- 1 Apfelessig und Süssmost vermischen. Die halbierten entkernten Hagebutten für ca. 2 min. im Süssmost-Essig-Sud aufkochen.

Senfmayonnaise

- 1 Ei, Senf, Rindsbouillon und Apfelessig langsam mit dem Öl mixen, sodass eine Verbindung zwischen dem Ei und Öl entsteht, abschmecken. Das Rapsöl und die frischen Kräuter mixen, abschmecken.