Kaltes Schweinsnierstück

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1258	kcal
50 g	Eiweiss
35 g	Kohlenhydrate
101 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

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.

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 beigeben.

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.