



Vom Schwein im Rauch-versteckt-verpackt

Marcel Schori
Swiss Pastry Design in Rüeggisberg

Rezept für 4 Personen

Menge Zutaten

Geräucherte Schweinszunge

100 g Schweizer Schweinszunge
0,1 dl Essig
 Wasser
 Salz

Geschmortes Schweinsbäckli (Kern für Knödel)

140 g Schweizer Schweinsbäckli
16 g Zwiebeln
33 g Karotten
33 g Tomaten
5 g Tomatenpüree
2,5 dl Rotwein
1 Prise Zucker
15 g Honig
5 g Rosmarin
 Sonnenblumenöl

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

260 g Schweizer Schweinshals
6 g Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Koriander, Rosmarin, Paprika)
26 g Zucker
48 g Marroni
1 g Zimt
0,5 dl Wasser
 Schweinsdarm

Süsskartoffelpüree

136 g Süsskartoffeln
1,1 dl Milch
1 dl Rahm
 Salz, Pfeffer
 Sonnenblumenöl

Knödel im Kräutermantel

15 g Zwiebeln
5 g Knoblauch
12 g Butter
0,4 dl Milch
0,2 dl Rahm

200 g Toastbrot
8 g Mehl
1 Ei
60 g Petersilie, gekraust
40 g Thymian

Weisskohlsalat

65 g Weisskohl
10 g Speck, geräuchert
10 g Trauben, blau
2 g Kreuzkümmel

Haselnusspesto

40 g Haselnüsse
0,25 dl Rapsöl
Salz, Pfeffer

Randen-Himbeeren-Püree

31 g Randen
0,6 dl Orangensaft
15 g Himbeeren
1 Prise Zucker
Salz

Rosenkohlblätter

20 Rosenkohlblätter
2 dl Wasser
Salz
20 g Butter

Kräuterpilzgrissini

33 g Mehl
0,1 dl Milch
3 g Hefe
0,1 dl Wasser
3 g Olivenöl
10 g Champignons, weiss
Thymian und Petersilie

Zubereitung und Präsentation

Geräucherte Schweinszunge

Wasser und Essig aufkochen, mit Salz würzen. Schweinszunge 1 Stunde lang im Wasser kochen. Die Zunge herausnehmen und die Haut entfernen. In gleichmässige Scheiben schneiden und auf dem Weisskohlsalat anrichten. Mit einem Räuchergerät die Zunge und den Weisskohlsalat unter der Glocke räuchern.

Geschmortes Schweinsbäckli

Schweinsbäckli parieren und in kleine Würfel schneiden (0,5 cm). Gemüse in Mirepoix schneiden. Schweinsbäckli-Würfel im Sonnenblumenöl anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Öl abgiessen und Mirepoix in der Pfanne rösten. Tomatenpüree begeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. 1 Prise Zucker, den Rosmarin und den Honig begeben. Kurz kochen lassen. Danach Fleisch hinzufügen und schmoren. Wenn die Bäckli gar sind, das Fleisch mit

Sauce in Halbkugel-Silikonformen abfüllen. Kurz anfrieren. Zwei Halbkugeln zusammensetzen und in den Knödel einpacken.

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

Schweinshals parieren und in kleine Stücke schneiden. Schweinsdarm in lauwarmem Wasser einlegen. Marroni in kleine Würfel schneiden. Zucker in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis er karamellisiert. Marroniwürfel begeben und mit wenig Wasser ablöschen. Sofort kühl stellen. Schweinshalsstücke durch den Fleischwolf drehen. Gewürzmischung, Zimt, Salz, karamellierte Marroniwürfel und Wasser begeben und mischen. Fleischmasse gleichmässig in den Darm füllen und kleine Würste formen. An beiden Enden verschliessen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten. Zahnstocher entfernen und anrichten.

Süsskartoffelpüree

Süsskartoffeln rüsten und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Süsskartoffeln begeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch und Rahm hinzugiessen, kochen lassen und weich garen. Weiche Süsskartoffeln pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel im Kräutermantel

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Beim Toastbrot den Rand wegschneiden. Das restliche Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Milch und Rahm begeben, aufkochen lassen. Ei und Mehl zum Toastbrot hinzufügen und gut mischen. Die aufgekochte Flüssigkeit würzen, zur Toastbrotmasse geben und kneten. Schweinsbäckli-Kugel in den Knödel einpacken und die Knödelmasse ebenfalls zu einer Kugel formen. Knödel ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Vor dem Anrichten Butter in der Pfanne erhitzen, den Knödel auf allen Seiten anbraten und in den gehackten Kräutern wenden.

Weisskohlsalat

Speck in kleine Würfel schneiden. Weisskohl fein schneiden. Trauben vierteln. Weisskohl in Öl in einer Pfanne andünsten. Speck begeben und mitdünsten. Weisskohl und Speck aus der Pfanne nehmen und mit den Trauben mischen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Vor dem Anrichten mit dem Haselnusspesto mischen.

Haselnusspesto

Haselnüsse zusammen mit dem Rapsöl cuttern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Randen-Himbeeren-Püree

Randen rüsten und in kleine Stücke schneiden. Randenstücke in Pfanne mit Butter andünsten. Himbeeren hinzufügen und mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen und weich kochen. Anschliessend pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker und Salz würzen.

Rosenkohlblätter

20 Rosenkohlblätter blanchieren. Butter in einer Pfanne zu Beurre Noisette kochen. Rosenkohlblätter mit der Beurre Noisette beträufeln und anrichten.

Kräuterpilzgrissini

Champignons und Kräuter fein hacken. Milch und Wasser leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Die Flüssigkeit dem Mehl begeben und mischen. Mit wenig Salz und Olivenöl abschmecken. Grissiniteig 15 Minuten ruhen lassen. Danach dünn auswallen und Grissini ausschneiden (5 cm × 0,8 cm). Gehackte Pilze und Kräuter darauf verteilen und bei 180 °C während 10 –15 Minuten backen.