

Das Rezept von Mohammadali Nuri

EIN SCHWEIN IN PERSIEN



Mohammadali Nuri
Casino Bern



KOCHWETTBEWERB 2020

Das Rezept von Mohammadali Nuri

Rezept für 4 Personen

Schweinskinn

500 g Kinn vom Schweizer Schwein
1,5 l Pökelsalz

Schweinsbäckli

300 g Bäckli vom Schweizer Schwein
250 g Mirepoix
1 St. Zimtstange
1 St. Sternanis
3 St. Kardamon
5 St. Nelken
10 St. Pfeffer, ganz
10 St. Fenchelsamen
10 St. Wacholder
1 St. Limette, Abrieb und Saft
15 g Thymian
5 g Kurkuma
5 g Curry
5 g Paprika
5 g Kreuzkümmel
10 g Tomatenpüree
1 dl Weisswein
1 l Schweinefond
10 g Honig
Salz, Pfeffer

Mett in der Zwiebel

300 g Hals vom Schweizer Schwein
50 g Zwiebeln
10 g Knoblauch
15 g Koriander
2 g Sesamöl

Eingelegte rote Zwiebeln

4 St. rote Zwiebeln, klein
1 dl Weisswein
1 dl Weissweinessig
1 dl Wasser
35 g Zucker
3 St. Kardamon, ganz
1 St. Zimtstange
1 St. Sternanis
1 St. Limette, Scheiben
5 St. Wacholder
10 St. Fenchelsamen

Tahini-Minze-Vinaigrette

10 g Tahini
15 g Minze
1 St. Zitrone, ganz
15 g Olivenöl
5 g Kreuzkümmel
5 g Paprika
Salz, Pfeffer

Hummus

150 g Kichererbsen, eingelegt
50 g Tahini
50 g Wasser
50 g Olivenöl
1 St. Limette, Saft und Abrieb
5 g Kreuzkümmel

Joghurtdipp

15 g Nature-Joghurt
35 g Philadelphia
5 g Schnittlauch
5 g Koriander
1 g Knoblauch
1 g Chili
1 g Safran
Salz, Pfeffer

Bimi-Brokkoli, Püree und Kaviar

500 g Bimi-Brokkoli
50 g Olivenöl
1 g Xanthan
Salz, Pfeffer

Eingelegte Cranberries mit Ingwer

200 g Cranberries
50 g Ingwer
1 dl Weisswein
1 dl Weissweinessig
1 dl Wasser
35 g Zucker
3 St. Kardamon, ganz
1 St. Zimtstange
1 St. Sternanis
1 St. Limette, Scheiben
5 St. Wacholder
10 St. Fenchelsamen
1 g Gelespessa

Croutons und Toastscheibe

100 g Brioche
2 g Butter

Das Rezept von Mohammadali Nuri

Zubereitung

Schweinskinn

Schweinskinn in einer Salzwasserlake (2% Pökelsalz und 3% Salz, 1,5 Liter Wasser) 12 Stunden im Kühlschrank zugedeckt pökeln. Fleisch mit Wasser abspülen und danach trocken tupfen. Auf allen Seiten kurz grillieren und danach 10 Minuten im Ofen bei 160 °C Heissluft fertig garen. Beim Anrichten Kinn tranchieren.

Schweinsbäckli

Bäckli parieren, Sehnen entfernen, anschliessend auf dem Grill beidseitig grillieren. Nebenbei das Mirepoix in einer Marmite rösten, mit Tomatenmark tomatieren, restliche Gewürze zufügen und mitrösten. Mit Weisswein ablöschen, anschliessend mit Schweinsfond aufgiessen. Bäckli in den Sud legen, im Ofen bei 170 °C für ca. 1 Stunde unter stetigem Arrosieren weich schmoren. Sobald das Fleisch gar ist, aus der Sauce heben und im Hold-O-Mat warm stellen. Die Sauce passieren und reduzieren. Zum Schluss mit Honig verfeinern und nochmals abschmecken.

Mett in der Zwiebel

Den Schweinshals mit den restlichen Zutaten durch den Fleischwolf drehen, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte rote Zwiebeln

Zwiebeln halbieren und vorsichtig in die einzelnen Hautschichten pulen. Pro Zwiebelhälfte zwei kleine, gleich grosse Hautschichten aufbewahren und den Rest mit in das Schweinemett einarbeiten. Ein Einmachglas mit heissem Wasser ausspülen, die Zwiebeln hineingeben, die Sudzutaten alle zusammen aufkochen, anschliessend über die Zwiebeln giessen, Glas verschliessen, auf den Kopf stellen und stehen lassen.

Tahini-Minze-Vinaigrette

Minzblätter in Julienne schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Hummus

Kichererbsen im Wasser sieden, bis sie weich sind, im Thermomix mit wenig Kochwasser, Tahini, Olivenöl, Kreuzkümmel, Limonenabrieb, Salz und Pfeffer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Joghurdipp

Schnittlauch, Koriander, Knoblauch und Chili fein schneiden, danach alles zusammen vermengen und abschmecken.

Bimi-Brokkoli, Püree und Kaviar

Die Hälfte der Bimi-Brokkoli-Blüten fein raffeln und auf die Seite stellen. Die andere Hälfte der Blüten in gleich grosse Stücke schneiden, im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die übrig gebliebenen Stiele und Blüten ebenfalls im Salzwasser weich kochen, heraus schöpfen und in den Thermomix geben, mit Olivenöl, Xanthan und wenig Kochwasser zu einem feinen Püree verarbeiten. Die ganzen Brokkoli-Stängel gleichmässig knusprig grillieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Cranberries mit Ingwer

Ingwer und Limette in Scheiben schneiden, mit Cranberries vermengen, einen Teil des Picklefonds, welchen wir bereits für die eingelegten roten Zwiebeln verwendeten, aufkochen, und über die Cranberries giessen. Nach dem Abkühlen die Hälfte der Cranberries herausnehmen und mit wenig Picklefond und Gelespessa-Bindemittel pürieren. Die andere Hälfte grob schneiden und als Garnitur beiseitestellen.

Croutons und Toastscheibe

Mit einem runden Ausstecher zwei schöne, gleichmässige Kreise ausstechen. Mit Butter bestreichen und langsam goldbraun sautieren.