

FEBRUAR 2016: ALEXANDER KOPPE

IBERICO SCHWEIN

Bio Kräuterseitling / gebrannter Sellerie / Schmorzwiebel

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

500 g Presa von Delta Fleisch

4 Stück Backe von Delta Fleisch

100 g Joselito Schinken von Delta Fleisch

1 Stück Knollensellerie

12 Stück Mini- Kräuterseitlinge

4 Stück weisse Zwiebel

Kräuterseitlinge

2 Bund Petersilie glatt

1 Bund Thymian

1 Bund frischer Lorbeer

3 Stück jungen Knoblauch

200 g Schalotten

50 g Fenchel

1 Karotte

1 Stück Staudensellerie

Champignons

Tomatenmark

Roter Port

Madeira

Rotwein

1 Liter Geflügelfond

Butter

Schweineschmalz

Sahne

Mehl

Salz

Noilly Prat

Weisswein

Cognac

Pfeffer

Piment

Wacholder

Kräuter der Provence

Zubereitung Iberico Schwein:

Presa in 5x5 cm große Stücke schneiden, in einem Beutel vakuumieren, 35 min bei 64 Grad im Ofen abschieben. Danach in der Pfanne anbraten, mit Butter, Thymian und Knoblauch arosieren.

Joselitoschinken hauchdünn aufschneiden.

Backe in einem Topf von allen Seiten anbraten, Karotte, Sellerie, Champignon, Schalotte, Knoblauchzehe und 1 Teelöffel Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit rotem Port, Rotwein und Madeira mehrmals ablöschen, Wacholder, Pfefferkörner dazugeben und mit Geflügelfond auffüllen bis die Backen bedeckt sind.

Bei 130 Grad Heißluft im Ofen 2-3 Stunden abschieben.

Kräuterseitlingsmarmelade:

150 g Kräuterseitling groß

20 g Olivenöl

50 g Schalotten Brunoise

50 g Fenchel

10 g Knoblauch

Gelügelndfond

20 ml Noilly Prat

20ml Weißwein

1 Thymianzweig

10 g Joselitowürfel

10 g Petersilienblätter

1 Basilikumstiel

1 Petersilienstiel

1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Kräuterseitlinge, Fenchel, Knoblauch und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Fenchel, Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, nun die Kräuterseitlinge dazugeben, kurz mitdünsten und mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Mit dem Geflügelfond auffüllen, die Kräuterstiele in ein Gewürzsäckchen füllen und mitköcheln lassen.

So lange köcheln lassen bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht, jetzt die Joselitowürfel und die geschnittene Petersilie unterheben.

Sellerie im Salzteig:

400 g Mehl

250 ml Wasser

250 g Salz

1 Stück Knollensellerie

Kräuter der Provence

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den Sellerie, vermischen bis ein Teig entsteht. Den Teig ausrollen und den Sellerie damit ummanteln.

Bei Umluft 90 min bei 180 Grad im Ofen abschieben.

Den Sellerie ausbrechen und in kleine 3x3 cm große Würfel schneiden.

Den Würfel an der Oberfläche mit einem Parisienne Ausstecher aushöhlen.

(wird mit dem Püree gefüllt)

Den Würfel mit einem Bunsenbrenner an allen Seiten abflämmen.

Kräuterlangosz:

2,5 g Hefe

15ml Milch

10g gekochte Kartoffel

25g Mehl

2 Stück Toastbrot

1 Bund Petersilie

5 Stängel Thymian

1 Stängel Rosmarin

2 Stück Knoblauchzehen

Schweineschmalz

Salz

Zubereitung

Die Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Die gekochte Kartoffel durch ein Sieb streichen, mit Milch und Mehl zu einem Teig verarbeiten.

Das Toastbrot von der Rinde befreien und bei 80 Grad im Ofen trocknen lassen.

Toastbrot mit Kräutern und Knoblauch im Thermomix mixen, bis ein Pulver entsteht.

Den Langosz Teig auf 0,5 mm Stärke ausrollen und in Rauten schneiden.

Im Schweineschmalz frittieren und durch das Pulver ziehen.

Schmorzwiebelcreme:

4 Stück weiße Zwiebel

30 g Butter

Geflügelfond

Zubereitung

Zwiebel in Juliennes schneiden, in der Butter langsam braun rösten und anschließend im Thermomix mit dem Geflügelfond mixen, bis ein glattes Püree entsteht.

Selleriecreme:

1 Stück Knollensellerie

50 g Butter

100 ml Geflügelfond

50 ml Sahne

Zubereitung

Sellerie in grobe Würfel schneiden, in kochendem Wasser abblanchieren, im Eiswasser abschrecken und mit der Butter im Beutel vakuumieren. Bei 90 Grad im Ofen abschieben bis der Sellerie weich ist.

Im Thermomix mit dem Fond und der Sahne pürieren bis ein glattes Püree entsteht.

Eingelegte Bio Kräuterseitlinge:

12 Stück Bio Mini Kräuterseitlinge

100 ml Apfelsaft

50 ml Gölles Apfelessig

1 Stängel Thymian

1 Stängel Petersilie

1 Lorbeerblatt

1 Stück Knoblauchzehe

Zubereitung

Kräuterseitlinge putzen, in heißem Öl anbraten. Lorbeerblatt und Knoblauchzehe dazugeben, mit Cognac, Apfelsaft und Apfelessig ablöschen. Kräuterstiele dazugeben, kurz köcheln und danach ziehen lassen.

Anrichten mit Mikroblutampfer von Keltenhof.