

IDEEN VOM IBERICO-SCHWEIN

Caree an Tasmanischem Pfeffer Lack -

Preso mit Ubena Murray River Salz -

Bäckchen in XO Balsamjus - Süßkartoffel Moussline -

Borretsch Blüten und grüner Oxalis vom Keltenhof

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

600 g Carree von Albers, Düsseldorf

300 g Preso von Albers, Düsseldorf

4 Bäckchen von Albers, Düsseldorf

200 g Röstgemüse

(Karotten, Knollensellerie, Eschalotten)

½ l. Gemüsebrühe

Lorbeerblatt

Kümmel ganz

Murray River Salz UBENA

Pfeffer aus der Mühle

Rohrzucker

Carree würzen, Bäckchen zuputzen, anbraten und mit Röstgemüse anrösten, mit Brühe ablöschen, das Carree aufsetzen und im Ofen bei 130 Grad Trockene Luft langsam garen - ca. 35 Minuten.

Carree herausnehmen und die Bäckchen weiter zart schmoren, mit XO Balsam Essig ablöschen, passieren und würzen, Salz, Pfeffer und etwas Rohrzucker.

Carree mit Pfefferlack einstreichen.

Die Preso mit etwas Gemüsebrühe in Vakuumbbeutel bei 60 Grad ca. 40 Minuten im KOMET Thermalisierer Sous Vide garen.

Beim Anrichten mit Murray River Salz bestreuen.

Für den Lack

1 EL Tasmanischer Pfeffer UBENA

2 EL Blütenhonig

½ TL Kümmel UBENA

1 Scheibe Ingwer

2 EL Sojasoße

Pfeffer und Kümmel frisch mörsern, mit Honig, Sojasoße und fein geschnittenen Ingwer verrühren.

Süßkartoffel Moussline und Süßkartoffel Deko

500 g Süßkartoffeln

3 Zweige Tymian

3 EL Nußbutter

3 EL Sahne

Salz, Pfeffer

Süßkartoffel in Salzwasser kochen, pürieren und mit Sahne, Nußbutter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Süßkartoffel schälen, in feine Julienne schneiden und im Rapsöl hell frittieren.

Eine weitere Kartoffel schälen, dünne Streifen schneiden, im Salzwasser blanchieren und Röllchen formen.

Dextro Malz mit Sesamöl und Murray Salz anreichern und zu Kiesel formen.

Iberische Erde

Pumpernickel reiben, Pinien- und Eichelkerne fein mixen, vermengen und zusammen aromatisch rösten.

Anrichten und dekorieren mit Borretsch Blüten und grünem Oxalis vom Keltenhof.