SPANFERKEL MIT GEGRILLTEM PFIRSICH, KERBELKNOLLE

Zart, saftig und frisch präsentiert sich hier das Spanferkel, geschmacklich unterstützt durch die Kerbel. Die Süße des Pfirsichs runden das Gericht harmonisch ab.

GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL

4 Schweinebackerl
je 30 g Zwiebeln geschält und klein geschnitten
Lauch, Karotten und Sellerie gewaschen und klein geschnitten
30 g geschälte Tomaten aus der Dose
½ EL Tomatenmark
120 ml kräftiger Rotwein
10 ml Rotweinessig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 frisches Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 Zweig Bohnenkraut
250 ml Schweinebratensaft
Butterschmalz zum Anbraten
30 g Butter zum Aufmontieren

SPANFERKELKARREE

400 g Spanferkelkarree
je 2 Stk. Langer Pfeffer und Zimtnelken
2 Zweige Bohnenkraut
Fleur de Sel
Butterschmalz

KERBELCREME

100 g Kerbelknolle geschält, grob gewürfelt
20 g Butter
20 g Weißwein
100 g Gemüsefond
40 g Sahne
30 g Kerbelmatte (= Kerbelgrün blanchiert und fein gemixt)
Salz, Sherry-Essig, Cayennepfeffer
12 Stk. bissfest gegarte Kerbelknollen als Garnitur
Olivenöl

GEGRILLTER PFIRSICH

20 g Zucker
3 vollreife kleine Pfirsiche, halbiert und entkernt
4 cl Pfirsichlikör
4 cl Weißwein
2 Zweige Bohnenkraut
Salz und Cayennepfeffer
1 EL braune Butter

QUINOA

4 EL Quinoa
2 cl Weißwein
20 cl Gemüsefond
Balsamico-Essig weiß
1 Zweig Bohnenkraut
Salz
10 g Butter

GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL

Die Schweinebackerl parieren, würzen und in einem Topf mit wenig Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, herausnehmen, das Gemüse und die Backerlabschnitte darin anbraten. Die geschälten Tomaten und das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen. Knoblauch, Kräuter und Gewürze zugeben. Die Backerl auf das Schmorgemüse setzen und mit Schweinebratensaft auffüllen. Mit Butterpapier abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. eine Stunde weich schmoren. Die Backerl aus dem Fond nehmen. Den Schmorfond durch ein feines Sieb drücken und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit der Butter aufmontieren und die Backerl darin warm halten.

SPANFERKELKARREE

Die Knochen des Karrees sauber putzen und das Fleisch sauber parieren. In einen Vakuumbeutel geben, Langen Pfeffer, Zimtnelken und Bohnenkraut zugeben und voll vakuumieren. Bei 59 °C im Wasserbad 2 Stunden garen.
Eine halbe Stunde im Wärmeschrank rasten lasten, anschließend in Butterschmalz kräftig anbraten, die Schwarte muss kross sein. In vier Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel würzen.

GEGRILLTER PFIRSICH

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Die Pfirsiche zugeben und mit Pfirsichlikör und Weißwein ablöschen. Das Bohnenkraut darübergeben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 140 °C weich schmoren. Anschließend die Pfirsiche schälen. 4 Hälften in einer Rillenpfanne kräftig anbraten, die restlichen Hälften in feine Scheiben schneiden und warm stellen. Mit brauner Butter beträufeln.

QUINOA

Die Quinoa in wenig Olivenöl leicht ansautieren. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond auffüllen. Den Zweig Bohnenkraut zugeben und bissfest ziehen lassen. Den Zweig Bohnenkraut entfernen, Butter zugeben und mit Salz und Balsamico-Essig abschmecken.

KERBELCREME

Kerbelknollen in der zerlassenen Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Die Kerbelknollen ganz weich garen, Sahne hinzufügen und cremig einkochen. Zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Sherry-Essig abschmecken. Mit der Kerbelmatte grün einfärben. Die Kerbelknollen in wenig Olivenöl warm ziehen lassen und mit Salz würzen.

Fertigstellung

Die Kerbelcreme auf einem Teller verteilen. Auf die Pfirsichhälfte das Schweinebackerl setzen und mit der Sauce glacieren. Die Pfirsichscheiben, Kerbelknollen, das Spanferkelkarree sowie die Quinoa dazu anrichten.
Mit Kerbel ausgarnieren und die Sauce dazu reichen.