

**SCHWEINEBAUCH VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN
 MIT TOPINAMBUR UND CATALOGNA DI GALATINA**

ZUTATEN

PATA-NEGRA-SCHWEINEBAUCH

- 600 g Pata-Negra-Schweinebauch ohne Schwarte
- 1 Karotte, gross
- ½ Stk. Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Tomatenpüree
- 3 dl Weisswein
- Wasser
- 3 Zimtstangen
- 15 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 5 g Ingwerpulver
- Salz
- Pfeffer

TOPINAMBUR-TATAR

- 1 kg Topinambur
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Olivenöl
- 3 El Schmorsauce vom Schweinebauch
- Salz
- Pfeffer

TOPINAMBUR-PÜREE

- 500 g Topinambur
- 200 g Gemüsebouillon
- 200 g Vollrahm
- ¼ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

CATALOGNA DI GALATINA

- 10 Stangen Catalogna di Galatina
- 2 l Eiswasser
- 20 g Apfelessig
- 1 Eigelb
- 60 g Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



ZUBEREITUNG

PATA-NEGRA-SCHWEINEBAUCH

Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Erdnussöl heiss anbraten, bis er beidseitig eine starke Bräunung erhält. Danach den Schweinebauch herausnehmen, die Hitze reduzieren und das grob geschnittene Gemüse-Mirepoix anbraten, das Tomatenpüree hinzugeben und ca. 3 Minuten bei niedriger Hitze weiterbraten. Mit Weisswein ablöschen, anschliessend den Schweinebauch wieder dazu geben und mit Wasser auffüllen bis der Schweinebauch komplett bedeckt ist. Alle Gewürze hinzufügen, mit Deckel oder Alufolie bedecken und ca. 3,5 Stunden im Ofen bei 180°C schmoren. Danach das Fleisch herausnehmen und im Frigo auskühlen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schweinebauch in 1,5 cm dicke Tranchen schneiden und in zwei unterschiedlichen Grössen rund ausstechen (1x als Boden für das Topinambur-Törtchen und 3x in derselben Grösse), anschliessend auf einer Seite kurz anbraten und mit der Sauce bepinseln.

TOPINAMBUR-TATAR

Den gewaschenen Topinambur mit Schale ca. 25 bis 40 min im Ofen bei 180°C weich garen. Danach auskühlen lassen und für die Garnitur 2 Stück auf die Seite legen. Den restlichen Topinambur der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Innere von der Schale auskratzen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und goldbraun anbraten, danach zum Topinambur geben. Mit den restlichen Zutaten gut vermengen und abschmecken.

TOPINAMBUR-PÜREE

Den Topinambur waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch grob schneiden und im Olivenöl sautieren. Den Topinambur hinzugeben und mit der Gemüsebouillon ablöschen und leicht salzen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend den Vollrahm hinzugeben und nun die Flüssigkeit komplett einkochen lassen. Den nun sehr weichen Topinambur fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

CATALOGNA DI GALATINA

Das Blattgrün vom Stiel entfernen. Den Stiel in 2 mm dünne Streifen schneiden und für 1 Stunde im Eiswasser einlegen. Das Blattgrün blanchieren und mit Apfelessig und Eigelb im Mixer fein pürieren. Anschliessend das Sonnenblumenöl während des Mixens langsam hinzugiessen, danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

WINTERKABELJAU MIT VENERE-REIS UND CIMA DI RAPA

ZUTATEN

WINTERKABELJAU

- 4 Stk. Winterkabeljau à je 120 g
- Salz
- Pfeffer

VENERE-REIS

- ¼ Zwiebel
- 2 El Olivenöl
- 80 g Venere-Reis
- 160 g Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer

VENERE-REIS-CRACKER

- 40 g Venere-Reis
- 300 g Wasser
- Frittieröl
- Salz
- Pfeffer

CIMA DI RAPA MIT MANDELN

- 200 g Cima di Rapa
- Eiswasser
- 2 El Aceto balsamico
- 2 El Olivenöl
- 2 El Mandeln gehobelt
- 1 El Butter
- Salz
- Pfeffer

HORNGURKE-EMULSION

- 3 Horngurken
- 2 El Weissweinessig
- 6 El Traubenkernöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

WINTERKABELJAU

Winterkabeljau mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit etwas Erdnussöl goldbraun anbraten und auf ein Blech legen. Vor dem Anrichten den Kabeljau bei 180°C während ca. 4 Minuten im Ofen garen.

VENERE-REIS

Gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten, den Reis dazugeben und mit Gemüsebouillon auffüllen. Bei niedriger Temperatur weich garen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



VENERE-REIS-CRACKER

Den Venere-Reis im Salzwasser vollkommen verkochen. Mit wenig Flüssigkeit im Mixer glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach durch ein feines Sieb streichen und auf eine Silikonmatte 2 mm dünn ausstreichen. Im Ofen bei Umluft und 80°C während 4 Stunden trocknen lassen. Danach im ca. 220°C heissen Frittieröl kurz durchziehen.

CIMA DI RAPA MIT MANDELN

Cima di Rapa blanchieren und im Eiswasser abkühlen. Mit Aceto balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Mandeln goldbraun rösten. Die Butter in der Pfanne leicht bräunen und die Mandeln hinzugeben. Zum Schluss die Mandeln über den Cima di Rapa geben.

HORNGURKE-EMULSION

Das Fruchtfleisch der Horngurke mit einem Löffel auskratzen und mit dem Stabmixer mixen. Das Ganze durch ein feines Sieb streichen und den Weissweinessig dazugeben. Danach mit Traubenkernöl aufmixen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

VARIATIONEN VON DER MILCH MIT TONKABOHNEN, HASELNUSS UND OLIVENÖL

ZUTATEN

MILCH-PARFAIT

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Milch
- 2 Tonkabohnen
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb
- ½ Eiweiss
- 50 g Haselnüsse gemahlen

LECHE-COTTA

- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Milch
- 1 Tonkabohne
- 40 g Zucker
- 100 g Crème fraîche

TONKABOHNEN-BAISER

- 2 Eiweiss
- 30 g Zucker
- 1 El Maizena
- 1 Tonkabohne

TONKABOHNEN-CREME

- 50 g Zucker
- 30 g Milch
- 1 Tonkabohne
- 30 g Crème fraîche

OLIVENÖL-TONKABOHNEN-KUCHEN

- 35 g Eigelb
- 120 g Zucker
- 25 g Zitronensaft
- 3 Tonkabohnen
- 160 g Olivenöl
- 110 g Mehl
- 105 g Eiweiss
- 55 g Zucker
- 2 g Salz

ZUBEREITUNG

MILCH-PARFAIT

Die Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen. Milch, fein geriebene Tonkabohnen, 20 g Zucker aufkochen und ziehen lassen. Die eingeweichte Gelatine in der lauwarmlen Milch auflösen. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Eigelb und Eiweiss separat mit 10 g Zucker schaumig schlagen. Die fest gewordene Milch im Mixer glatt pürieren. Zuerst mit dem Eigelb vermengen und anschliessend das Eiweiss unterheben. In ein mit Backpapier ausgelegtes Geschirr einfüllen und einfrieren. Im gefrorenen Zustand in kleine Stücke schneiden und in den gemahlene Haselnüssen wenden, danach zurück in den Tiefkühler stellen.



LECHE-COTTA

Die Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen. Milch, fein geriebene Tonkabohne, Zucker aufkochen und ziehen lassen. Die eingeweichte Gelatine in der lauwarmlen Milch auflösen. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren, Crème fraîche dazugeben und auskühlen lassen. In Formen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

TONKABOHNEN-BAISER

Das Eiweiss schaumig schlagen und in 3 Etappen je 10 gr Zucker begeben. Danach Maizena hinzugeben und kurz weiterschlagen. Auf Backpapier 2 cm dick austreichen und die Tonkabohne fein darüberrauffeln. Im Ofen bei 80°C während ca. 4 Stunden trocknen lassen.

TONKABOHNEN-CREME

Zucker karamellisieren lassen, langsam mit Milch ablöschen und die fein geriebene Tonkabohne hinzufügen. Danach kurz ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Auskühlen lassen und mit der Crème fraîche vermengen.

OLIVENÖL-TONKABOHNEN-KUCHEN

Eigelb, Zucker, Zitronensaft und die fein geriebenen Tonkabohnen schaumig schlagen. Danach weiterschlagen und langsam das Olivenöl einfliessen lassen. Anschliessend mit dem Mehl vermengen. Zuletzt das mit dem Zucker und Salz schaumig geschlagene Eiweiss unterheben und in einer Cakeform im Ofen bei 160°C während 45 Minuten backen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und danach einfrieren. Den gefrorenen Kuchen in rechteckige Stücke schneiden und ohne Fettstoff bei leichter Hitze in der Pfanne auf allen Seiten goldbraun braten.