



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Hauptspeise

Spanferkel, Kartoffelpüree mit Pimento d'espellete, Saubohnen, geräucherte Zwiebelcreme

Für 4 Personen

800 gr. Spanferkelrücken

Rosmarin

Fleur de Sel

Mönchspfeffer

Spanferkelrücken mit Mönchpfeffer, Olivenöl, etwas Sojasoße, Rosmarin einvacuumieren und 62 Grad für ca. 50 min. garen, vor dem Anrichten unter dem Grill röschen lassen.

Senfsoße

200 ml Jus

etwas Dijon Senf grobkörnig

200 g Kalbfleischabschnitte mit

1 l Wasser und etwas heller Sojasoße auf 1/3 der Flüssigkeit bei kleiner Hitze einkochen.

2 Stück Eschalotten in Öl braun rösten, mit Zucker karamellisieren, mit 1/2 l Rotwein ablöschen und Sirup einkochen, Fleischsud dazu geben, nochmal aufkochen, abpassieren und würzen.

Senf hinzufügen und bereitstellen

Bohnen

320 g Saubohnen (TK)

Fleur de Sel

Rohrzucker

Bohnenkraut

30 g Lardo (ital. Speck aus der Region Carrara) fein gewürfelt

50 g Eschalotten fein gewürfelt

gutes Olivenöl

Saubohnen in gesalzenem Wasser blanchieren und die Haut abpellen.

In über gesalzenem Eiswasser abschrecken (erhält das Chlorophyll).

Lardo mit Olivenöl glasig anschwitzen und die Eschalotten dazugeben, leicht Farbe annehmen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Bohnen in dem Sud erwärmen und mit den Gewürzen abschmecken.

Kartoffelpüree..... mit Pimento

500 g mehliges Kartoffeln (geschält)

Fleur de Sel

Muskatnuss

60 g Butter

100 ml – 150 ml frische Sahne

Pimento d'espellete

Kartoffeln weichkochen und durchdrücken.

Sahne, Butter Fleur de Sel und Muskatnuss erwärmen.



Die perfekte Küche

Kartoffelwasser vorsichtig abgießen aber etwas Kartoffelwasser mit Kartoffelstärke aufheben.
Kartoffelmasse mit Sahne – Butter-Gewürzgemisch und dem Kartoffelwasser (max. 30 ml.) und dem Pimento verrühren und nochmals abschmecken, warm stellen

Zwiebelpüree

150 g Eschalotten

40 g Creme fraiche

Butter (Burro fresco, ital. Butter)

Olivenöl

Cayenne Pfeffer

Zucker

100 ml guter Weißwein

50 gr. Röstzwiebeln

Eschalotten schälen, grob würfeln, in Olivenöl anbraten,
mit Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und weich dünsten (kaum mehr Flüssigkeit).
Eschalotten leicht abkühlen lassen und mit Creme fraiche und den Gewürzen im Thermomix
pürieren, nach und nach die Röstzwiebeln dazu mixen , bis es eine homogene Masse ergibt
Bereit stellen zum Anrichten (am besten lauwarm)