

Knuspriger Schweinebauch mit Trüffelschaum und Tellerlinsen

1/3 Schweinebauch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



© Andreas Döllner

Zutaten

500 G	Schweinebauch
2	Wacholderbeeren
1 TL	Kümmel
10	schwarze Pfefferkörner
	Salz
2	Lorbeerblätter
200 ML	Rindsfonds
	grobes Salz
1 TL	Butterschmalz

Verfasst von: Andreas Döllner

Zubereitung

1. Schweinebauch mit den restlichen Zutaten vakuumieren oder in einem hitzebeständigen Plastikbeutel so luftdicht als möglich verpacken. Bei 65 Grad ca. 3 bis 4 Stunden dämpfen lassen. Am besten im Backrohr.
2. Schweinebauch abkühlen lassen und die Haut danach abschneiden und das darunterliegende Fett mit einem kleinen Messer fein einritzen. Schweinebauch in passende Stücke schneiden.
3. Backblech mit Butterschmalz einfetten und die Schweinebauchstücke darauf platzieren.
4. Im Backrohr bei 160 Grad ca. 20 Minuten erhitzen. Danach die obere Fettschicht mit Salz bestreuen und unter dem Grill (nur Oberhitze) knusprig werden lassen.

Währenddessen nicht aus den Augen lassen!

Info

Knuspriger Schweinebauch mit Trüffelschaum und Tellerlinsen

2/3 Sauce

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



Zutaten

6 CL	trockenen Weißwein
100 ML	Obers
200 ML	Geflügelfond
1 TL	ingelegte Trüffel
1 TL	kalte Butter
1	MESSERSPITZE Cayennepfeffer
	Salz

Verfasst von: Andreas Döllerer

Zubereitung

1. Den Weißwein komplett einreduzieren, mit Sahne und Geflügelfond auffüllen und alles um die Hälfte einkochen lassen.
2. Eingelegten Trüffel (kann auch frischer sein, dann Trüffelabschnitte) und Butter mit einem Stabmixer einarbeiten und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Vor dem Servieren aufmixen, sodass ein Schaum entsteht.

Knuspriger Schweinebauch mit Trüffelschaum und Tellerlinsen

3/3 Linsen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



Verfasst von: Andreas Döllner

Zutaten

250 G	Tellerlinsen
1 TL	fein gehackten Knoblauch
1 TL	Butterschmalz
100 G	fein gehackte Zwiebel
50 G	gewürfelter Speck
3	geschälte Tomaten
150 ML	Schlagobers
150 ML	Rindsfonds
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Linsen in ungesalzenem Wasser weich kochen, danach abseihen.
2. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin leicht anschwitzen. Speck, Tomatenstücke und Linsen dazugeben und kurz mitrösten.
3. Mit Fond und Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
4. Flüssigkeit gut einreduzieren lassen.
5. Linsen auf einem Teller kreisrund anrichten, den Schweinebauch darauf setzen und mit Trüffelschaum finalisieren. Nun noch etwas grobes Salz und Pfeffer über den Schweinebauch geben. Fertig. Mahlzeit!