SCHWEINEBAUCH

Knuspriger Schweinebauch mit Gemüse und Röst-Aioli...

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

SCHWEINEBAUCH:

2 kg Schweinebauch

GEMÜSE:

4 Petersilienwurzeln

5 Rote Bete

3 Lauch

1 Blumenkohl

10 Kumquats

1 Staudensellerie

20 g Puderzucker

3 g Weißer Zucker

Salz & Pfeffer, zum würzen

5 g Zitronenabrieb

80 g Butter

25 ml Weißweinessig

RÖST-AIOLI:

5 geröstete Knoblauchzehen

2 Eigelb

1 TL Senf

1 TL Zitronensaft

1 EL Essig, Weißwein- oder Apfelessig

125 ml Olivenöl

Salz & weißer Pfeffer

BAISER:

120 ml Eiweiß

200 g Weißer Zucker

1 ml Zitronensaft

Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Gemüse: Kumquats halbieren und GN-Blech mit Puderzucker bestreuen. Kumquats mit Schnittseite auf Puderzucker legen und ca. 5 Min. im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200 °C Heißluft karamellisieren lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen. • Staudensellerie putzen und in Scheibchen, ca. 3 mm, schneiden. Sellerie mit weißem Zucker, Salz, Pfeffer und Weißweinessig vermengen. Den angemachten Sellerie leicht mit der Hand anquetschen. • Blumenkohl säubern, Strunk keilförmig entfernen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 120 °C mit 70 % Feuchte ca. 10 Min. bissfest garen. • Gleichzeitig den gesäuberten und in 3 cm lange Segmente geschnittenen
Lauch für ca. 10 Min. dazu geben. Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb miteinander verrühren. Die Buttermischung über den Blumenkohl verteilen.

Mit Multi Cooking PRO im Parallelbetrieb auf einem granitemaillierten Blech:
Kombidämpfer auf 190 °C Heißluft, aktive Entfeuchtung Stufe 3, vorheizen • Blumenkohl für 20 Min. • Geviertelte oder geachtelte Petersilienwurzel und • geviertelte Rote Bete mit Öl, etwas Puderzucker und Salz beträufeln und für ca. 10 – 15 Min (Dauer abhängig von der Größe der Stücke) in den Kombidämpfer geben. Lauch leicht abflämmen.

Aioli: Knoblauchzehen zusammen mit Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zusammen pürieren. Während des mixens langsam Öl hinzugeben, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Gegebenenfalls noch mal abschmecken.

Schweinebauch: Den ganzen Schweinebauch fein einschneiden, danach über Nacht Sous Vide garen.

Einstellungen
1. Schritt: 80 °C im Dampf für 60 Min.
2. Schritt: 68 °C im Dampf über Nacht
Am nächsten Tag den Kombidämpfer auf 220 °C Heißluft vorheizen. Schweinebauch einsalzen.

Einstellungen für das Überkrusten
1. Schritt: ca. 10 Min. bei aktiver Entfeuchtung Stufe 1
2. Schritt: ca. 5 Min. bei aktiver Entfeuchtung Stufe 5

Zusammensetzung:

Schweinebauch in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Röstgemüse in ca. 2 – 3 cm große Stücke schräg schneiden. Mit restlichen Zutaten entweder je Portion, oder attraktiv verteilt auf großem Brett/Platte anrichten.