

Glacierter Schweinsbauch mit gebratenen Calamari und Bachkresse-Spinat

Zutaten für 6 Portionen

500 g Bauch vom Jungschwein
1 l Hühnersuppe
60 ml Weißweinessig
Salz
Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
125 ml Kalbsjus*

CALAMARI

150 g Calamari
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

KRÄUTERSPINAT

200 g Blattspinat
200 g Kräuter wie Bachkresse,
Petersilie, Estragon, Kerbel ...
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
100 ml Schlagobers (Sahne)
ca. 60 ml Geflügelfond*
100 g braune Butter
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Schweinsbauch waschen und in Hühnersuppe mit Essig, Salz, ein paar Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern weichkochen (dauert ca. 45 Minuten). Fleisch aus dem Fond heben, beschweren und auskühlen lassen.

Calamari waschen und putzen (das darin verborgene Chitinblättchen – das so genannte Schwert – entfernen). Calamari-tuben mehrfach einschneiden oder in Stücke schneiden. Calamari in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl scharf braten, gepressten Knoblauch einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Blattspinat putzen und gut waschen. Von den Kräutern die Blättchen abzupfen und waschen. Beides gut abtropfen lassen. Schalotten schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Spinat und Kräuter zugeben, mit Obers und Geflügelfond aufgießen. Spinat und Kräuter 1 Minute köcheln, dann fein pürieren.

Butter bis zur leichten Braunfärbung erhitzen. Sofort in ein kaltes Gefäß gießen, damit sie nicht nachbräunt und verbrennt. Spinat mit brauner Butter, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Schweinsbauch in gefällige Stücke schneiden, in Jus wärmen, mit den gebratenen Calamari und dem Kräuterspinat anrichten und mit heißem Jus überziehen. Eventuell mit Kräutern und gebratenen Tomaten sowie Saucenschaum (siehe Rezept auf Seite 86) dekorieren.

* Im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich

Cayennepfeffer Auch wenn dieses Gewürz das Wort „Pfeffer“ in seinem Namen führt, so wird es dennoch nicht aus einem Pfeffergewächs gewonnen. Vielmehr handelt es sich dabei um getrocknete und gemahlene Chilischoten, die einen scharfen und ein wenig rauchigen Geschmack in die Gerichte bringen.



Veilchensoufflee medium mit Himbeeren und Sorbet

Zutaten für 6–8 Portionen

125 g Schokolade
(ca. 65 % Kakaogehalt)
125 g Veilchenschokolade*
250 g Butter
5 Eier
5 Eidotter (Eigelb)
125 g Feinkristallzucker
50 g glattes Weizenmehl
kandierte Veilchen
Minze

HIMBEERSORBET

600 g Himbeeren
40 ml Wasser
40 g Feinkristallzucker
20 ml Himbeergeist (20 %)

** Im bestens sortierten
Delikatessenhandel und in
Schokolade-Fachgeschäften
erhältlich*

Schokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter über Dampf schmelzen. Eier, Eidotter und Kristallzucker mit der Schokolade-Butter-Mischung gut verrühren. Mehl behutsam unterheben. Souffleeförmchen mit Butter ausstreichen, mit Souffleemasse füllen und ca. 12 Stunden kühlen.

Für das Sorbet 200 g Himbeeren pürieren. Wasser und Kristallzucker zu einem Sirup kochen (ergibt Läuterzucker) und abkühlen lassen. Himbeerpüree und Himbeergeist mit dem Läuterzucker verrühren. Masse in einer Eismaschine zum Sorbet frieren. Sollte keine Eismaschine verfügbar sein, Masse in eine Schale oder flache Schüssel geben, im Tiefkühler anfrieren, mit einem Scheebesen aufrühren und erneut anfrieren. So oft frieren und rühren, bis sich eine durchgehend feinsplittige Masse (ein Granitée) ergeben hat.

Soufflees in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen; die Soufflees sind ausreichend gebacken, wenn sie schön aufgegangen sind und nicht mehr feucht wirken.

Soufflees stürzen, mit Staubzucker bestreuen und mit kandierten Veilchen und Minze garnieren. Eventuell Himbeerpüree und aufgeschäumtes Joghurt als Garnitur geben. Das Sorbet auf ganzen Himbeeren in einer Schale servieren.



Kandierte Veilchen werden in der Patisserie sehr gerne zum Dekorieren von Süßspeisen eingesetzt und waren schon zu Kaisers Zeiten eine beliebte Nascherei. Für die Herstellung sind zwei Methoden gebräuchlich. Entweder werden die Veilchen kurz überbrüht, in Zuckersirup getaucht und zum Trocknen auf Backpapier aufgelegt, oder sie werden durch Eischnee gezogen, in Zucker gewälzt und abschließend im Backofen getrocknet.

