

Schweinebauch mit Zwiebel-Confit und Kartoffel-Sellerie-Püree

Zwiebel-Confit:

¼ l Portwein
¼ l Balsamico-Essig
reichlich Zwiebeln
150 g Zucker

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Portwein und Balsamico in Pfanne geben,

Zucker dazu

Einkochen lassen

(Kann gern über einige Stunden gehen, Zwiebeln werden aromatisch, bleiben aber dennoch bissfest.)

Nebeneffekt: restliche Flüssigkeit später abschütten und kalt werden lassen:
Das ist eine wunderbare **Balsamico-Creme**

Bei "grobem" Essen (z.B. Schweinebauch) normale Zwiebeln nehmen,
bei "feineren Essen" (z.B. Filet), Schalotten nehmen.

Begriffe:

Chutney = eingekochte Früchte / Gemüse

(meist so weit eingekochte, dass keine Fruchtkonsistenz mehr vorhanden ist, u.U. nicht mehr erkennbar, welche Früchte es waren).

Confit: auch eingekochte Früchte / Gemüse,
aber weniger gekocht, damit Früchte noch „erkennbar“ sind.

Schweinebauch im Ganzen gebraten:

Ganzen Schweinebauch vorbereiten („grüner“ Bauch, also weder geräuchert noch gesalzen).

Rippenknochen und Schwarte abschneiden, damit es gleichmäßiger gart und leichter zu schneiden ist,

Schwarte abziehen.

Drei- oder viermal längs oben auf Schwarte entlangschneiden, nur ganz leicht einritzen, nicht ins Fleisch schneiden. Dann mit Messer unterhalb der Schwarte einstechen und diese vom Fleisch trennen.

Knochen entfernen:

Fleisch unterhalb der Knochen einschneiden bis ans Knochenende. Auf ganzer Länge durchschneiden. An der Oberseite am Knochenende dann oberhalb der Knorpel schneiden, so können Knochen und Knorpel entfernt werden.

Fleisch würzen im Ganzen mit Salz, Würzmischung (siehe Roastbeef im Ganzen gebraten)) und Pfeffer.

Fleisch auf Backblech geben und roh in Backofen schieben bei 160 Grad Oberhitze, untere oder mittlere Schiene, für 1 ½ bis 2 Stunden.

Fleisch würzen:

Salz in die Fingerspitzen nehmen und "werfen", dann verteilt sich Salz gleichmäßig oben anfangen mit würzen, nach unten ziehen, wieder oben usw.
Hand offen halten, dann kann Koch selbst sehen, was er "wirft".

Falls Krustenbraten mit Schwarte gewünscht wird:

Fleisch mit Schwarte vorher ankochen, dabei kein Salz in Wasser, aber z.B. Karotte, Zwiebel, Kräuter mit ins Wasser.

Nach dem Kochen Schwarte über Kreuz einschneiden und dann abkühlen lassen.

Anschließend ca. 1 ½ Stunden braten. Schwarte wird dann kross und dennoch gut zu „beißen“

Kartoffel-Sellerie-Püree

Sellerie in kleine, möglichst gleichmäßig große Würfel schneiden, damit sie gleichmäßig gar werden, , mit Sahne aufgießen, Salz dazu, Muskat, Pfeffer.

Weich kochen, evtl. im Lauf des Kochens noch etwas Wasser dazugeben.

In Mixbecher zu sämiger Masse mixen.

Rohe Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, damit sie schnell gar sind (dann „schleimen“ sie nicht).

Wenn Kartoffeln gar sind:

Etwas Sahne aufkochen, etwas Salz, Muskat dazu.

Kartoffeln abgießen, gewürzte Sahne und etwas Butter dazu, mit Rührgerät glattrühren, Selleriemasse dazu und alles gut glattrühren.

Püree ist so bereits fertig und lecker.

Besonderer Touch:

Mit Zester-Reißer einige Orangen- und Zitronenzester ziehen, diese klitzeklein schneiden und unterrühren.

Für Zester-Reißer dürfen Orangen / Zitronen gern schon älter und optisch nicht mehr ganz so schön sein, das schadet dem Zester nicht.

Zwiebeln auf Teller anrichten,
Fleisch drauf setzen,
Sauce daneben,
Kartoffel-Selleriepüree dazugeben.