

Sous Vide Schweinebauch vom Landschwein

Autor: Nils Henkel
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Garzeit: 36 Stunden



Zutaten

Schweinebauch (Sous Vide):

500 g Schweinebauch, frisch
2 dl Kalbsfond, dunkel (besser noch vom Schwein)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner, weiß
2 Bohnenkrautzwige
1 Msp Pökelsalz
1 Msp Kreuzkümmel
1 Msp Kümmel
Zitronenzeste

Bohnen:

100 g Schneidebohnen
2 EL Saubohnenkerne
2 EL Palbohnen, gekocht
2 EL Risini-Bohnen, gekocht
2 EL Bohnenkrautbutter
(Butter mit Bohnenkraut gemixt)

Bohnenkrautjus:

1 Schalotte
5 cl Birnensaft
2 dl Schweinebauchfond, reduziert
3 Bohnenkrautzwige
¼ TL Kümmel, zerstoßen
5 Pfefferkörner, weiß, zerdrückt

Bohnenkrautluft:

1 Schalotte
3 Champignons, weiß
2 cl Rapsöl
4 cl Riesling

Zubereitung

Schweinebauch (Sous Vide):

Vom Schweinebauch die Schwarte ablösen. Den Bauch parieren und zuschneiden. Die Abschnitte und Rippchen mit 2 dl Wasser und den anderen Zutaten aufkochen und etwa eine Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen. Den Schweinebauch mit dem Fond in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** bei konstant 65 °C etwa 36 Stunden Sous Vide garen. Den abgekühlten Schweinebauch in gerade Würfel von 5 x 5 x 5 cm schneiden, den Fond nach Geschmack einkochen und für die Bohnenkrautsauce verwenden.

Bohnen:

Die Schneidebohnen in Salzwasser mit Biss blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Bohnen auf 14 cm Länge portionieren und in feine Streifen schneiden. Backpapierstreifen mit Bohnenkrautbutter bepinseln und die Bohnenstreifen als Rechtecke von 5 x 14 cm auflegen. Wiederum mit Bohnenkrautbutter bepinseln. Die Saubohnen in Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen.

Bohnenkrautjus:

Die Schalotte fein schneiden und anschwitzen, mit Birnensaft ablöschen und mit dem Schweinebauchfond auffüllen. Bohnenkraut, Kümmel und Pfeffer zufügen und einmal aufkochen. Dann etwa 30 Minuten ziehen lassen, nochmals aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Nach Bedarf mit etwas Pfeilwurzelmehl leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnenkrautluft:

Die Schalotte und die Champignons fein schneiden und in Rapsöl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und Geflügelfond auffüllen. Bohnenkraut zufügen, aufkochen und dann 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine Messerspitze Lecithin zufügen passieren. Zum Anrichten den Fond bei etwa 65 °C wie einen Milchschaum aufmixen.

Bohnenesspapier:

Die blanchierten Bohnen sehr fein pürieren und erwärmen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine und das gehackte Bohnenkraut untermixen, mit Salz und

Sous Vide Schweinebauch vom Landschwein

2 dl Geflügelfond
5 Bohnenkrautweige
Lecithin, Salz, Pfeffer

Bohnenesspapier -

Grundrezept:

120 g Schneidebohnen, blanchiert
30 g Bohnen, weiß, gekocht
1 Bl Gelatine
1 Msp Bohnenkraut, fein gehackt
Salz, weißer Pfeffer

Garnitur:

rohe Birnenstücke
frische Bohnenkrautspitzen
Speckwürfel, geröstet

Pfeffer würzen. Das grüne Püree auf Silikonfolie aufstreichen und bei 60 °C in einem Dehydrator oder im Backofen trocknen lassen. Den krossen Bogen in die gewünschte Größe brechen.

Anrichten:

Die Schweinebauchwürfel auf 60 °C temperieren, mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten leicht anbraten. Die Bohnenrechtecke auf Pergament im Backofen etwa 3 Minuten erwärmen und mit Hilfe des Pergaments exakt auf die Teller platzieren. Die restlichen Bohnen mit etwas Bohnenkrautbutter erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und locker anrichten. Den Schweinebauchwürfel mit einer Birnengeleefolie bedecken und etwa 1 Minute mit Oberhitze temperieren, dann auf den Teller platzieren. Die rohen Birnenstücke und je eine Nocke vom lauwarmen Birnenkompott anrichten. Zum Schluss die Bohnenkrautjus angießen und eine kleine Wolke von der aufgeschlagenen Bohnenkrautluft auf den Teller geben. Mit den knusprigen Speckwürfelchen bestreuen, das Bohnenesspapier anlegen und servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Nils Henkel zur Verfügung gestellt.