

Rose vom Mangalitzaschwein mit Bärlauch-Erdäpfelpüree

Kategorien: Fleisch, Schwein

Zutaten für: 4 Personen

800	Gramm	Schweinskarree -- (vorzugsweise vom Mangalitzaschwein) Öl; zum Braten
150	Gramm	Frühlingszwiebeln
150	Gramm	Paprika; rot, grün und gelb
1	Bund	Thymian
1	Bund	Rosmarin
3	Zehen	Knoblauch
1/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein; z.B. Zweigelt
80	Gramm	Geselchte Speckwürfel -- (vorzugsweise vom Mangalitzaschwein)
500	Gramm	Erdäpfelpüree
60	Gramm	Passierter Bärlauch
300	Gramm	Grüner Spargel
300	Gramm	Weißer Spargel Salz und Pfeffer Weinessig Traubenkernöl

Anleitung:

Spargel putzen, schälen und in reichlich Salzwasser knackig kochen. Danach herausnehmen und abtropfen lassen. In einem Bräter etwas Öl erhitzen, Schweinskarree darin rundum anbraten. Mit Rotwein ablöschen, im Rohr bei mittlerer Hitze ca 1 Std dünsten lassen. Frühlingszwiebeln und Paprika putzen und klein schneiden. Gemeinsam mit den Speckwürfeln, dem Knoblauch und den geschnittenen Kräutern zum Fleisch geben. Das Fleisch nochmals etwa 40 Minuten im Rohr schmurgeln lassen, dabei öfters mit dem eigenen Saft begießen.

Den gekochten Spargel in Stücke schneiden. Aus Weinessig, Traubenkernöl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren, den Spargel damit beträufeln. Das heiße Erdäpfelpüree mit dem passierten Bärlauch vermischen. Püree in einem Dressiersack umfüllen und mit dessen Hilfe auf heiße Teller auftragen. Schweinskarree in Scheiben schneiden, samt dem mitgebratenen Gemüse, dem Bärlauch-Erdäpfelpüree und dem Spargelsalat servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann