

Knuspriges Essigferkel auf schwäbischem Brotsalat

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Knuspriges Essigferkel auf schwäbischem Brotsalat:

Für die Alblinsen:

30 g Butterschmalz
2 Schalotten
100 g Schwäbische Albleisa
100 ml Casanovaessig oder Gewürzessig
500 ml Fleischbrühe
60g Karotte
60 g Sellerie
60 g Lauch
6 EL Traubenkernöl
Salz & Pfeffer

Für die Brotrauten:

800 g Bierlaible alternativ Bauernbrot
3 EL Butterschmalz
60 g Butter
2 EL Orangenblütenessig alternativ Fruchtessig

Sonstiges:

Vogelmiere, alternativ Rauke oder Feldsalat

Knuspriges Essigferkel::

1 Stück Milchferkelkeule
2 Liter Wasser
2 EL Meersalz
1 EL Senfsaat
4 Schalotten
100 ml Feigenessig alternativ Fruchtessig
2 EL Aprikosensenf alternativ Feigensenf
Schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Knuspriges Essigferkel auf schwäbischem Brotsalat:

Für die Alblinsen:

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Charlotten in feine Würfel schneiden und anschwitzen. Die Alblinsen hinzufügen. Mit der Hälfte des Essigs ablöschen, mit Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen.

Die Wurzelgemüse ebenfalls in feine Würfel schneiden und bereitstellen. Kurz bevor die Linsen gar sind die Gemüsewürfel der Reihenfolge nach hinzufügen und mit den Linsen garen. Traubenkernöl sowie den restlichen Essig zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brotrauten:

Das Bierlaible mit einem Sägemesser von der Rinde befreien. Das entrindete Brot in grobe Rauten schneiden.

Butterschmalz in einer Teflonpfanne erhitzen. Die Brotrauten in die Pfanne geben und goldbraun anbraten.

Die in Würfel geschnittenen Butterstücke in die Pfanne geben. Schäumt die Butter, die Brotrauten auf einem Küchentuch abtropfen und anrichten. Mit Orangenblütenessig beträufeln. Die marinierten Linsen nochmals mit Essig verfeinern, über dem gerösteten Brot verteilen und mit Vogelmiere garnieren.

Knuspriges Essigferkel::

Wasser in einem Bräter zum Kochen bringen. Mit Meersalz, Senfsaat, Schalotten und der Hälfte des Feigenessigs kurz aufkochen.

Die Ferkelkeule auf der Schwartenseite leicht einschneiden. Die Keule vorsichtig in den Essigfond legen. Anschließend ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 160 Grad vorheizen. Die Keule aus dem Fond nehmen mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und für ca. 30 Minuten im Ofen garen. Den verbleibenden Feigenessig zusammen mit dem Aprikosensenf vermengen. Die Keule so oft wie möglich mit der Marinade bepinseln.