Knuspriger Schweinebauch mit Erdäpfelschaum und Bärlauchspinat





Dauer: Aufwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martin Schmid

Zutaten

Schweinebauch

800 G Schweinebauch Gemüsechips aus Karotten und Erdäpfel frittierte Schweineschwarte Schweinsbratensaft

Erdäpfelschaum

300 G gekochte mehlige Erdäpfel

•••	150 G	Obers	
• • •	100 G	Erdäpfel-Kochwasser	
• • •	100 G	Butter	
• • •	•	Salz	
• • •		Muskatnuss	
Bärlauchspinat			
• • •	2	feingeschnittene Schalotten	
• • •	••••••	etwas Öl	
• • •	4 HANDVOLL	junger Spinat	
•••		einige frische Bärlauchblätter	
• • •		Salz	
• • •	••••••	Pfeffer und etwas Muskat	

Zubereitung

Schweinebauch

- 1. Den Schweinebauch vakuumieren und im "Sous-Vide"-Wasserbecken bei 90°C 6 Stunden garen. Im Anschluss den Schweinebauch abkühlen lassen.
- 2. Wenn er kalt ist aus dem Vakuumbeutel nehmen und in die gewünschten Stücke portionieren.
- 3. Den Schweinebauch gut salzen und in Ofen bei 200°C 12 bis 15 Minuten backen.
- **4.** Den Schweinebauch mit dem Erdäpfelschaum, dem Spinat sowie dem knusprigem Gemüse, der Schweineschwarte und dem Bratensaft anrichten.

Erdäpfelschaum

- 1. Für den Erdäpfelschaum die Erdäpfel schälen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen.
- 2. Anschließend die Erdäpfel und alle weiteren Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme mixen.
- 3. Die Creme mit Salz und Muskatnuss abschmecken und in eine ISI-Flasche füllen.
- **4.** Die ISI-Schlagoberskapsel rein drehen und die Flasche warm stellen.

Bärlauchspinat

- 1. Für den Bärlauchspinat die Schalottenstreifen in etwas Öl anschwitzen.
- 2. Den Spinat und die Bärlauchblätter dazugeben und kurz durchschwenken.
- **3.** Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Rezept zum Genusstagebuch #42