

Knuspriger Schweinebauch mit Erdäpfelschaum und Bärlauchspinat

Salzburg  schmeckt



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

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 mehlig-e 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 Vakuumbbeutel 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