

«Kreative Schweinerei»

Rezept für 10 Personen

Menge Zutaten

Schweinsschwarte-Crème brûlée mit Wildsauschinken und Himbeeren

2 dl	Schweinskopfbouillon
3 dl	Halbrahm
100 g	Cognac
500 g	Geräucherte Schwarte von Wildsau
150 g	Eigelb
5 Scheiben	Wildsauschinken
10	Himbeeren
	Rohrzucker

10 g	Rosmarin
10 l	Wasser

Kürbis

½	Butternusskürbis
1	Sternanis
2	Nelken
1 Zweig	Thymian
½	Zimtstange
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
10 g	Kürbiskerne

Pochierter Bauchspeck im Shotglas mit Schweinsgelee und Meerrettich-Espuma

Bauchspeck

500 g	Bauchspeck
½ l	Schweinskopfbouillon
3	Lorbeerblätter
4 St.	Langer Pfeffer

Zum Glasieren

50 g	Jus
50 g	Bitterschokolade

Gelee

4 dl	Fond vom Bauchspeck
50 g	Weisser Portwein
3 g	Agar-Agar

Espuma

40 g	Frischer Meerrettich
50 g	Meerrettichpaste
2 dl	Fond vom Schweinskopf
2 dl	Vollrahm
2 g	Pro Espuma

Gebratenes Spanferkelkarree auf Wirsing-Rotkraut-Roulade mit Feigensenf, Birnenbrötknödel und dunklem Bierschaum

Karree

2	Spanferkelkarreestücke à je ca. 400 g
10 g	Kastanienhonig
5 g	Braune Butter (beurre noisette)
	Salz

Roulade

6	Wirsing-Blätter, gut blanchiert
10 g	Feigensenf aus dem Tessin
300 g	Gekochtes Rotkraut
30 g	Butter

Knödel

500 g	Laugenbrot
½	Schalotte
5 g	Birnenweggewürz
½ l	Rahm
2 St.	Eigelb
2	Eier

Bierschaum

100 g	Schweinskopffond
100 g	Davos-Monsteiner-Wätterguoge-Bier
50 g	Butter
50 g	Vollrahm

Mit Bitterschokolade glasierter Schweinskopf auf konfiertem Butternusskürbis mit gerösteten Kürbiskernen

Schweinskopf

1	Schweinskopf, pariert, ohne Knochen
200 g	Lauch
250 g	Karotten
300 g	Sellerie
250 g	Zwiebeln
1	Knoblauch
2 g	Wacholderbeeren
2 g	Fenchelsamen
3 g	Kümmel
10 g	Pfefferkörner, weiss
5 g	Tasmanischer Bergpfeffer



1. Rang

Paride Giuri
Hotel Vitznauerhof,
Vitznau



LA CUISINE
DES JEUNES

Zubereitung und Präsentation

Schweinsschwarte-Crème brûlée mit Wildsauschnen und Himbeeren

Fond, Halbrahm, Cognac und die Schwarte aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Nach 15 Minuten den Fond durch ein Sieb passieren. Das Eigelb dazugeben. In Formen abfüllen und mit Folie abdecken. Bei 70% Dampf und 30% Hitze bei 80 Grad für 15 Minuten im Steamer pochieren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und flambieren. Die zerdrückten Himbeeren auf die Crème brûlée verteilen, den Wildsauschnen anrichten und alles räuchern.

Pochierter Bauchspeck im Shotglas mit Schweinsgelee und Meerrettich-Espuma

Bauchspeck: Den Speck in gleichmässige Würfel schneiden, im Fond mit Lorbeer und langem Pfeffer eine Stunde pochieren.

Gelee: Den Fond mit Portwein und Agar-Agar vermischen, aufkochen und auf ein Blech gießen, kühl stellen.

Espuma: Den frischen Meerrettich raffeln und mit den restlichen Zutaten mischen, aufkochen lassen, mixen und heiss in einen Espumabläser abfüllen.

Mit Bitterschokolade glasierter Schweinskopf auf konfiertem Butternusskürbis mit gerösteten Kürbiskernen

Schweinskopf: Schweinskopf blanchieren, zuerst warm und dann kalt abspülen. Das Gemüse in Mirepoix schneiden, Knoblauch halbieren. Die Kräuter mit dem Mörser zerkleinern. Den pochierten Kopf mit allen Zutaten kalt ansetzen und 1 Stunde sieden. Erkalten lassen und aus dem Backenfleisch 10 Würfel zu 1 cm schneiden.

Kürbis: Kürbis in gleichmässige Würfel zu 1 cm schneiden. Die restlichen Zutaten begeben, mit Öl bedecken. Bei 80 Grad im Steamer konfieren. Die Kürbiskerne im Ofen bei 180 Grad rösten und grob zerkleinern.

Zum Glasieren: Schweinskopfwürfel vor dem Anrichten mit Bitterschokolade und Jus glasieren.

Gebratenes Spanferkelkarree auf Wirsing-Rotkraut-Roulade mit Feigensenf, Birnenbrotnödel und dunklem Bierschaum

Karree: Karrees parieren, vom Knochen ablösen und binden. Nach dem Anbraten die Schwarte mit Honig bepinseln, im Ofen bei 160 Grad ca. 15 Minuten garen. Vor dem Anrichten mit Beurre noisette nachbraten und in Medaillons schneiden.

Roulade: Die Wirsing-Blätter grosszügig mit Senf bepinseln. Rotkraut mit der Butter cremig aufkochen. Wirsing-Blätter auslegen, Rotkraut darauf verteilen und einrollen.

Knödel: Laugenbrot in grobe Würfel schneiden. Schalotte, Rahm und das Gewürz aufkochen, zum Brot geben. Zu einer Masse verkneten. Eigelb und Eier darunter mischen und abschmecken. Die Knödelmasse auf einem Blech verteilen und im Ofen bei 100 Grad ca. 16 Minuten backen. Pressen und kühl stellen, in Rechtecke schneiden, Roulade und Medaillons darauf anrichten.

Bierschaum: Fond, Bier und Vollrahm aufkochen, $\frac{1}{3}$ einreduzieren, mit Butter aufmontieren.

