

Knuspriger Schweinebauch mit Erdäpfelschaum und Bärlauchspinat

1/3 Schweinebauch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

800 G	Schweinebauch
	Gemüsechips aus Karotten und Erdäpfel
	frittierte Schweineschwarte
	Schweinsbratensaft

Zubereitung

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.

Knuspriger Schweinebauch mit Erdäpfelschaum und Bärlauchspinat

2/3 Erdäpfelschaum

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

300 G	gekochte mehlig-e Erdäpfel
150 G	Obers
100 G	Erdäpfel-Kochwasser
100 G	Butter
	Salz
	Muskatnuss

Zubereitung

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.

Knuspriger Schweinebauch mit Erdäpfelschaum und Bärlauchspinat

3/3 Bärlauchspinat

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

2	feingehackte Schalotten
	etwas Öl
4 HANDVOLL	junger Spinat
	einige frische Bärlauchblätter
	Salz
	Pfeffer und etwas Muskat

Zubereitung

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.