

Mangalitzza-Schweine-Steak mit Süßkartoffel-Espuma

Für zwei Personen

Für das Mangalitzza-Schwein:

500 g Schulterstück vom Mangalitzschwein	1 Knolle frischer Knoblauch
50 ml Ingwersirup	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Ghee, Butter
Himalaya-Salz, Pfeffer	

Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma:

1 große Süßkartoffel	2 kleine mehligk. Kartoffeln
250 g Butter 200 ml Vollmilch	
1 Vanilleschote	4 Kardamomkapseln
Muskatnuss, Salz	Cayennepfeffer

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel	1 rote Peperoni
1 Orange	20 g Rohrzucker
150 ml Gemüsefond	30 ml alter Balsamico
30 ml helle Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch Ofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Für die Süßkartoffeln 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Espumafflasche Wasser in einem Topf auf 70 Grad erhitzen.

Für das Mangalitzza-Schwein Fleisch kalt abrausen, trockentupfen und zu zwei Würfeln schneiden. Fleisch mit Ingwersirup einpinseln, salzen und Fettrand mit dem Messer einritzen. In der Grillpfanne Ghee erhitzen und Fleisch auf der Fettseite scharf anbraten. Anschließend im Ofen 15-20 Minuten garen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Rosmarin und Zitronenthymian abrausen und trockenwedeln. Butter in der Pfanne zerlassen, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenthymian hinzufügen. Fleisch nach Ende der Garzeit kurz in der aromatisierten Butter schwenken und pfeffern.

Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und Kardamomkapseln andrücken. Süßkartoffel und Kartoffeln schälen, würfeln und mit Vanillemark und Kardamom in 1 Liter gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser und Gewürze abgießen.

Süßkartoffeln mit Butter und Milch stampfen, mit Muskatnuss abschmecken, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Püree durch ein Sieb passieren und in die Espumafflasche füllen. Eine CO2-Kapsel darauf geben. Flasche im 70 Grad heißen Wasserbad warmstellen.

Für den grünen Thai-Spargel Spargel waschen, trocken tupfen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Rohrzucker erhitzen, Spargelstücke und Peperoni dazugeben. Mit Fond, Sojasauce und Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange abrausen, abtrocknen, Schale abreiben und zum Spargel geben.

Holzrücken Steak vom Mangalitzza-Schwein mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem Thai-Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Dominique Delhees am 28. Juli 2016