

Gepökelte Schweine-Bäckchen auf Wurzel-Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für die Schweinsbäckchen:

1 Zwiebel	1 Karotte	100 g Sellerie
100 g Lauch	2 EL Pflanzenöl	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 TL Pfefferkörner	gepökelte Schweinsbäckchen
ca. 1,5 l Gemüsebrühe		

Für den Wurzelgemüsesalat:

2 Karotten	200 g Knollensellerie	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer		

Für die Soße:

1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
50 ml Sahne		

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Gemüsegewürfel darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen. Die Schweinebäckchen darauf geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. (Die Bäckchen sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein.) Schweinebäckchen ca. 45-60 Minuten am Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt. Für den Wurzelgemüsesalat Karotten, Sellerie, Staudensellerie und Lauch schälen bzw. putzen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Gemüsestreifen glasig anschwitzen, mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mehl darüber geben und mit Gemüsebrühe aufgießen (man kann auch den Fond der Schweinebäckchen verwenden) und gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen, einmal aufkochen und die Soße mit dem Pürierstab aufmixen. Wurzelgemüsesalat auf der Tellermitte anrichten, Schweinebäckchen anlegen und mit der Soße umgießen.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Februar 2009