

# Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen

## Für 2 Personen

### Für die Schweinebäckchen:

1 Zwiebel	1 Stange Lauch (Porree)	1 Möhre
300 g Schweinebäckchen	Pfeffer	2 EL Schweineschmalz
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 EL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	Kümmel	1 Zweig Majoran

### Für Kohlrabi und Kartoffelschaum:

2 junge Kohlrabi	Salz	2 Kartoffeln (ca. 100 g)
50 g Butter	Pfeffer, Zucker	Zitronensaft, Muskat
300 ml Geflügelfond	50 g geschlagene Sahne	

Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Lauch und Möhre putzen, waschen. Vom Lauch, nur das zarte weiße Stück in Streifen schneiden. Möhre in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schweinebäckchen pfeffern. Im heißen Schmalz von allen Seiten anbraten. Vorbereitetes Gemüse, zugeben und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen. Geflügelfond, Thymian, Lorbeer, Kümmel und Majoran zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze garen, bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Dabei gelegentlich umrühren. Schweinebäckchen herausnehmen. Jedes Bäckle in 3 Teile schneiden. Vom Kohlrabi die zarten Blätter entfernen, putzen und beiseite stellen. Kohlrabi schälen und an der Oberseite einen Deckel abschneiden, so dass der Kohlrabi noch ca. 4-5 cm hoch ist. Kohlrabideckel beiseite stellen. Kohlrabi vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kohlrabikugeln beiseite stellen. restliches Kohlrabifruchtfleisch herauskratzen und beiseite stellen. Ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen. Kohlrabi herausnehmen, abtropfen lassen, abdecken und beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Kohlrabideckel und Reste vom Aushöhlen klein schneiden. Mit den Kartoffeln in 10 g Butter ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Muskat würzen. Geflügelfond zugeben und gar kochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. In der Zwischenzeit, ausgehöhlten Kohlrabi mit 1-2 EL Kochfond und 10 g Butter bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabikugeln in weiteren 10 g Butter und 2 EL Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kohlrabiblätter zu den Kohlrabikugeln geben und ca. 1 Minute mit schmoren, erneut abschmecken. Kartoffelsauce und übrige Butter, mit deinem Pürierstab schaumig aufschlagen. Sahne unterrühren. Ausgehöhlte Kohlrabi mit Kohlrabikugeln, -blättern, Schweinebäckle und Kartoffelschaum anrichten.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012