

# Schweinebauch, Vakuum gegart, Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

3 Schalotten	3 Knoblauchzehen	5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian	150 g Gänseschmalz	500 ml Geflügelbrühe
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	250 g Creme-double

## Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln mehlig	100 ml Milch	50 g Butter
100 g Sahne	1 Prise Muskat	Salz
100 g Forellenkaviar		

Von dem Schweinebauch die Schwarte abschneiden.

Für die Marinade Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Schalotten und Knoblauch in Gänseschmalz andünsten, Geflügelbrühe, Wacholderbeeren, Thymian und Kümmel zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Marinade etwas abkühlen lassen.

Schweinebauch mit der Marinade in einen Vakuumierbeutel geben und mit dem Vakuumiergerät verschließen, so dass keine Luft mehr im Beutel ist.

Wasser in einem Topf auf 70 Grad erhitzen. Wichtig: Die Temperatur sollte nicht darunter und nicht wesentlich darüber gehen. Den vakuumierten Schweinebauch hineinlegen und 16-20 Stunden so garen.

Dann den Schweinebauch aus dem Beutel nehmen und in einem Topf mit Deckel in dem Fond aufkochen.

Mit einem Teil des Fonds durch ein feines Sieb passieren und mit der Creme double zu einer cremigen Sauce einkochen, abschmecken und kurz vor dem servieren mit dem Pürierstab aufmixen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und noch heiß durch Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, Butter flüssig werden lassen. Milch, Butter und Sahne zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Schweinebauch, wenn er heiß ist aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Pro Person eine schöne Portion abschneiden und auf dem Kartoffelpüree anrichten. Mit der Sauce das Fleisch reichlich übergießen. Mit einem Esslöffel voll von dem Forellenkaviar auf dem Schweinebauch servieren.

Otto Koch am 19. Januar 2017