

Schweine-Rücken mit Rosenkohl-Salat und Birne

Für 4 Personen

Für den Schweinerücken:

500 ml Wasser 40 g Salz 600 g Schweinerücken
Öl

Für die Walnüsse:

2 EL Walnusskernhälften 1 EL Puderzucker Salz

Für den Rosenkohlsalat:

14 große Rosenkohl-Röschen Salz 1 Schalotte
2 Birnen, reif 2 EL Traubenkernöl 1 EL Walnussöl
1 EL Estragonessig 1 TL Senf, scharf Pfeffer, weiß
gemahlener Kümmel

Für den Rosenkohl:

12 große Rosenkohl-Röschen Pflanzenöl Salz

Das Wasser und Salz in einen Topf geben, aufkochen und dann wieder auskühlen lassen.
Vom Schweinerücken die eventuell noch aufliegenden Silberhäute entfernen. Das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen. Den Fettdeckel fein einschneiden.
Das Rückenstück dann in der Salzlake 20 Minuten einlegen.
Die Walnüsse grob hacken.
Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldgelb rösten.
Den Puderzucker überstreuen und karamellisieren. Mit wenig Salz würzen und direkt auf einen Teller zum Abkühlen geben.
Das Fleisch aus der Lake nehmen und sorgfältig abtropfen.
Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rückenstück auf der Fleischseite kurz und heiß anbraten. Den Schweinerücken wenden, die Temperatur reduzieren. Die Fettseite des Fleisches bei niedriger Temperatur kross auslassen.
Das Fleisch dann mit der Fettseite nach unten auf ein Ofengitter setzen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von etwa 72 Grad, garen.
Den gesamten Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rosenkohlröschen in Blätter zerteilen. Rosenkohlblättchen für die Garnitur zunächst zur Seite stellen.
Die Rosenkohlblättchen für den Salat in kochendem, gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Direkt in eisgekühltem Wasser abschrecken und dann sehr gut abtropfen lassen.
Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen.
Das Fleisch erst kurz vor dem Anrichten dünn aufschneiden.
Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
Die Birnen nach Belieben waschen, trocken reiben oder schälen und in dünne Spalten (pro Person 4-5) schneiden.
Die beiden Öle mit dem Essig, den Schalottenwürfeln und dem Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem gemahlene Kümmel abschmecken. Die Birnen darin marinieren.
Das Pflanzenöl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.
Die Rosenkohlblättchen für die Garnitur darin portionsweise goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und salzen.
Kurz vor dem Anrichten den Schweinerücken quer zur Faser in feine Scheiben aufschneiden. Die Fleischscheiben fächerförmig flach auf Tellern anrichten.
Die marinierten Birnenspalten darauf verteilen.

Die vorbereiteten, blanchierten Rosenkohl-Blättchen mit der restlichen Birnen-Marinade vermischen.

Frittierten Rosenkohl und Rosenkohlsalat auf dem Fleisch verteilen. Karamellisierte Walnüsse darauf verteilen und alles servieren.

Michael Kempf am 17. November 2020