

# Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln

**Für 4 Personen**

**Apfelschwein:**

1 Stück Krustenbraten, 2 Kg	4 EL Olivenöl	2 TL Apfelblütenhonig
Salz	Pfeffer	

**Pancettakartoffeln:**

12 Kartoffeln, fest	1 TL Kümmel	4 Scheiben Pancetta
2 Schalotten	2 EL Apfelwürfel	1 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen	100 g Mehl	100 g Paniermehl
3 Eier	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer	Meersalz, grob	

**Gemüse:**

200 g Zuckerschoten	1 Kohlrabi	8 Stangen Spargel, grün
200 g Erbsen	8 Bandmöhren, klein	2 EL Zucker
1 EL Essig, mild	150 ml Moscato	4 Zweige Majoran
2 EL Butter	4 EL Kalbsjus	Salz
Pfeffer	Meersalz, grob	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

**Apfelschwein:**

Den Krustenbraten mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzte Keule in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und das restliche Olivenöl einrühren. Die Keule mit der Honig-Olivenölmarinade einpinseln und auf ein Backofengitter geben. Im vorgeheizten Backofen circa 45 bis 60 Minuten knusprig garen. Die Keule immer wieder nachpinseln.

**Pancettakartoffeln:**

Die kleinen Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel dazu geben und bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Pancetta, Schalotten und Apfel in Würfel schneiden. Die Pancetta-, Schalotten und Apfelwürfel in Olivenöl anbraten und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Das ausgehöhlte Kartoffelmus mit der Pancetta-Schalottenmasse und den Schnittlauchröllchen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Speckmasse füllen und wieder zusammensetzen. Die ganzen Kartoffeln zuerst in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und zum zweiten Mal in Paniermehl wenden. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

**Gemüse:**

Die Zuckerschoten putzen, den Kohlrabi schälen und in Rauten schneiden. Die Spargelenden abschneiden, die Bundmöhren schälen und in Segmente schneiden. Sämtliches Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Essig und Moscato ablöschen. Die Majoranzweige und Butter dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in der Moscatoreduktion erhitzen. Zum Anrichten das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, den Krustenbraten in Scheiben aufschneiden und darauf geben. Die Pancettakartoffeln schräg halbieren und dazu servieren. Kalbsjus aufkochen und mit

etwas Moscatoerduktion abschmecken. Die SoÙe um das GemÙse gieÙen.

Cornelia Poletto am 05. Juni 2009