

Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl

Für 4 Personen

Spanferkel-Bäckchen:

4 Schalotten, länglich	1 Karotte	0,25 Knolle Sellerie
50 ml Olivenöl	800 g Spanferkelbäckchen	0,5 l Malzbier
1 TL Wacholder	1 TL Nelken	1 TL Piment
1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch

Spitzkohl:

2 Spitzkohl	50 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt
0,5 Bund Blattpetersilie	1 Stange Meerrettich, frisch	2 EL Senf, grob
4 Scheiben Roggenbrot, hauchdünn	Olivenöl	Estragon
Geflügelfond	Mondamin	Salz
Zucker	Muskatnuss	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Spanferkel-Bäckchen:

Schalotten, Karotte und Sellerie putzen und in Olivenöl mit Farbe im Schnellkochtopf anbraten, Bäckchen hinzugeben, mit Malzbier ablöschen und mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Piment würzen. Mit geschlossenem Deckel auf Kochstufe zwei des Schnellkochtopfs 35 bis 40 Minuten unter Druck schmoren.

Spitzkohl:

Die Zitronen-Schalen abreiben. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Zucker und Muskat mit etwas Geflügelfond dünsten. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie, geschnittenen Estragon, frischem Meerrettich und grobem Senf unmittelbar vor dem Servieren abschmecken. Das Roggenbrot auf einem Backblech mit Olivenöl beträufelt im vorgeheizten Backofen zehn Minuten rösten und auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Bäckchen austechen und den Schmorfond passieren. Je nach Geschmack reduzieren und leicht mit Mondamin binden. Spitzkohlgemüse flach anrichten, Bäckchen darauf verteilen und bei einem Büffet die Soße und die Roggenchips a part servieren.

Mario Kotaska am 04. Juni 2010