

# Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya

**Für 4 Personen**

**Mangalitzza-Schwein:**

|                             |             |                   |
|-----------------------------|-------------|-------------------|
| 2 Mangalitz-Rücken, a 200 g | 2 EL Butter | 2 Zehen Knoblauch |
| 1 Lorbeerblatt              | Olivenöl    | Pfeffer           |

**Tarhonya:**

|                  |                             |                   |
|------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1 Zwiebel        | 60 g Schweineschmalz        | 1 EL Tomatenmark  |
| 200 g Tarhonya   | 2 EL Paprikapulver, edelsüß | 2 Zehen Knoblauch |
| 100 ml Kalbsfond | Butter                      | Petersilie, glatt |
| Pfeffer          | Salz                        |                   |

**Tomatengelee:**

|                    |               |            |
|--------------------|---------------|------------|
| 250 ml Tomatenfond | 1 g Agar-Agar | 0,5 Orange |
| Essig              | Pfeffer       | Salz       |

**Paprika-Salat:**

|                |                  |                |
|----------------|------------------|----------------|
| 2 Spitzpaprika | 1 EL Röstzwiebel | Rotweinessig   |
| Paprikasenf    | Zucker, braun    | Cayennepfeffer |
| Olivenöl       | Salz             | Pfeffer        |

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

**Mangalitzza-Schwein:**

Die Rückensteaks mit etwas Olivenöl, Knoblauch und dem Lorbeerblatt Vakuumverschweißen und für 40 bis 60 Minuten in ein 60 Grad warmes Wasserbad geben. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch von der Hautseite kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Tarhonya:**

Die Zwiebel in dem zerlassenen Schweineschmalz anschwitzen, das Tomatenmark und anschließend die Tarhonya zugeben. Alles etwas anrösten. Das Paprikapulver, sowie den feingehackten Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und mit dem Kalbsfond auffüllen. Einmal aufkochen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten bissfest garen. Die Tarhonya mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter in Flocken unterheben. Die Petersilie fein schneiden und kurz vor dem Anrichten untermengen.

**Tomatengelee:**

Die Schale der Orange abreiben. Eine Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Tomatenfond mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen und aufkochen. Mit Agar-Agar binden und nochmals eine Minute köcheln lassen. Passieren. Das Tomaten-Gelee einen Zentimeter hoch einfüllen. Abkühlen lassen.

**Paprika-Salat:**

Aus Rotweinessig, Paprikasenf, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Spitzpaprika kurz in der Pfanne anbraten. Etwas abkühlen lassen, marinieren und ganz zum Schluss die Röstzwiebeln untermengen. Das Fleisch in drei Scheiben pro Person portionieren. Auf einem warmen Teller das Tomatengelee legen. Die Fleischscheiben rechts, links und auf dem Gelee anrichten. Eine Nocke Tarhonya auf der linken Seite anrichten und den Paprika-Salat auf der Rechten. Restliches Tarhonya separat servieren.

Kolja Kleeberg am 19. November 2010