

Schweine-Bäckchen mit Roter Bete und Sellerie-Püree

Für 4 Personen)

4 Schweinebäckchen	4 vorgek. Rote Beten	75 g Kräuterbonbons
1 Knollensellerie	1 Zwiebel	1 EL Senf
100 ml Sahne	1 Prise Zucker	1 Prise Muskat
1 Prise Salz	1 Schuss Essig	1 Schuss Cherry
1 EL Öl		

Zunächst werden Zuckerplättchen hergestellt, mit deren Hilfe die Schweinebäckchen später karamellisiert werden. Hierzu Isomalt oder Kräuterbonbons im Mixer klein mahlen und das Pulver durch ein Sieb auf ein Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 2 von 2 mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Vier flache Kreise in der Größe der Schweinebäckchen.

Anschließend für eine Minute bei 160°C Heißluft im vorgeheizten Backofen karamellisieren und danach abkühlen lassen.

Nun mit einem Messer die Silberhaut von den Schweinebäckchen schneiden. Die Bäckchen in einer Pfanne kurz und scharf anbraten.

Danach das Fleisch für 30 Minuten bei 160°C Heißluft im Ofen garen.

Währenddessen den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Diese in Salzwasser mit einem Schuss Essig 20 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl kurz anschwitzen. Damit die Zwiebeln keine Farbe annehmen, gleich nach dem Anschwitzen einen Schuss Wasser in die Pfanne geben.

Rote Bete in feine Würfel schneiden und mit etwas Senf, Zucker, Salz, einem kleinen Schuss Sahne, etwas geriebener Muskatnuss sowie jeweils einem Schuss Essig und Cherry marinieren. Anschließend in einem Topf nur leicht erwärmen nicht kochen.

Die garen Selleriewürfel mit den angeschwitzten Zwiebeln, etwas Essig, Salz und einem Schuss Sahne im Mixer pürieren. Nach 30 Minuten können die Schweinebäckchen kurz aus dem Ofen genommen und mit den Zuckerplättchen belegt werden. Dann noch einmal für eine halbe Minute im Ofen bei 160°C karamellisieren lassen.

Rote Bete-Gemüse mittig auf dem Teller platzieren, darauf zwei karamellierte Schweinebäckchen anrichten und Sellerie-Püree dazu anrichten.

Björn Freitag am 30. Juli 2020