



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Krosses Spanferkel auf Sommergemüse mit getrüffelter Polenta

ZUTATEN:

Spanferkelrücken:

1 Spanferkelrücken mit Knochen
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Petersilienwurzel
100 g Stangensellerie
300 g rote Zwiebeln
300 g weiße Zwiebeln
2 l Geflügelfond
750 ml Rotwein
500 ml Portwein
Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Piment,
Koriander, Pfeffer, Sternanis, Salz, Zucker
Butter

Trüffel-Polenta:

150 ml Milch
250 ml Sahne
100 ml Madeira
50 g eingelegte Trüffel (oder Trüffelöl)
100 g Polenta
Salz, Zucker, Pfeffer, frischer Thymian

Sommergemüse:

1 Karotte
1 Bund grüner Spargel
1 Bund Radieschen
1 kleiner Rettich
100 ml Fond

ZUBEREITUNG

Spanferkelrücken:

Den Rücken vom Knochen lösen und die Knochen klein hacken.

Das Gemüse und die Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden. Die Knochen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf oder Bräter bei mittlerer Hitze von allen Seiten gleichmäßig anbraten (dieser Vorgang dauert ca. eine halbe Stunde). Das Motto heißt: Lieber ein bisschen weniger Hitze und etwas Geduld.

Die angebratenen Knochen aus dem Topf nehmen und die Fleischabschnitte in den Topf geben und ebenfalls rösten. Wenn dies geschehen ist, geben wir das Gemüse hinzu und rösten es langsam mit (das dauert auch seine Zeit). Wenn das Gemüse um die Hälfte geschmort ist, mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Diesen Vorgang wiederholen wir vier bis fünf Mal. Nun ist der Ansatz schön dunkel. Jetzt gießen wir mit dem Geflügelfond auf. Der Fond soll die Knochen gerade so bedecken. Nun das Ganze einmal umrühren und langsam vor sich hin köcheln lassen. Nach einer halben Stunde die angedrückten Gewürze begeben und alles umrühren.



hr1-DOLCE VITA

Tipp: Durch das Andrücken der Gewürze kann sich das volle Aroma besser entfalten. Trockengewürze bringen Ihre beste Wirkung, wenn Sie zwischen 30 und 45 Minuten ziehen. Die Soße abpassieren. Um die Gewünschte Sämigkeit der Soße zu erreichen, empfehle ich die Jus mit etwas Mondamin abzubinden.

Krosser Rücken:

Den Backofen auf 80°C vorheizen, ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste und ein Abtropfblech darunter schieben.

Den Spanferkelrücken mit der Schwarte nach unten in eine Pfanne geben. Dann geben Sie so viel Wasser in die Pfanne, dass nur die Schwarte darin schwimmt. Jetzt für ca. 5 Minuten die Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und die Schwarte weich kochen.

Nun das Fleisch rausnehmen und die Schwarte mit einem Messer einritzen. Jetzt die Pfanne trocknen und etwas Öl hineingeben (ca.3mm). Den Spanferkelrücken salzen und dann auf der Schwarte wieder bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten kross braten. Den Rücken dann kurz umdrehen, damit sich die Poren vom Fleisch schließen können.

Danach das angebratene Fleisch auf das Ofengitter legen und in etwa 30 Minuten im Ofen rosa durchziehen lassen. Danach kommt das Fleisch nochmal kurz in die Pfanne.

In einer Pfanne bei sanfter Hitze die Butter schmelzen lassen, Die Gewürze und frischen Thymian in die Pfanne geben. Das Fleisch darin drehen und mit Salz nachwürzen.

Trüffelpolenta:

Die Milch, Sahne und den Madeira zum Kochen bringen und die Polenta einrühren. Nun das Ganze quellen lassen und die gehackten Trüffeln begeben. Alles fein würzen und mit Thymian verfeinern.

Sommergemüse:

Das Gemüse schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Alles in einen Bräter geben, gut würzen und mit dem Fond begießen. Deckel drauf und bei 140° C für ca. 30 Minuten im Ofen garen.