



Würzfleisch

Das »Ragout fin des Ostens«

Von der »Feinen Küche« kommt diese DDR-Tradition »etwas verfeinert« vom zartem »sous-vide« gegarten Schweinerücken in einer Kalbs-Veloutée mit Champignons und Ananas daher. – Das mit Gruyère überbackene Ragout ist wunderbar aromatisch und butterzart und braucht einen Vergleich mit Kalb nicht scheuen – es schmeckt fantastisch!

6 – 8 Personen

ZUTATEN:

WÜRZFLEISCH:

- 800 g Schweinerücken (gut pariert)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Streifen Zitronenschale
- 2 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe (in feinen Scheibchen)

KALBS-VELOUTÉE:

- 800 ml Kalbsfond
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Zwiebel (halbiert)
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Stück Piment
- 6 Stück Pfeffer (schwarz)
- 1 Gewürznelke
- 2 EL Mehl (gehäuft)
- 2 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche (gehäuft)
- 1 TL Worcestershiresauce
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

- 230 g sehr kleine Champignons (Konserven)
- 1 TL Butter (gehäuft)
- 150 g Ananas (gewürfelt)
- 150 g Gruyère

DAZU:

- Toastbrotsscheiben (geröstet)
- Worcestershiresauce
- Zitronen-Achtel

1 VORBEREITUNG FLEISCH: Den vorab gut parierten Schweinerücken, (er muss Zimmertemperatur haben!), rundum salzen und pfeffern und gut mit dem Olivenöl einreiben. Auf ein ausreichend großes Stück Küchenfolie legen die Gewürze darauf verteilen, den Schweinerücken auflegen, die Folie fest um das Fleisch wickeln und schließlich wie ein Bonbon an den Enden fest zusammendrehen. Dies nochmals wiederholen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten und wie bei der Küchenfolie verfahren. Dies nochmals wiederholen. – Parallel zu dieser Vorbereitung einen entsprechenden Kochtopf mit warmem Wasser füllen. Quer darüber fest einen Streifen Paketband ankleben, in die Mitte des Bandes ein Loch pieken und das Küchentermometer (es sollte unbedingt eine 1-Grad-Anzeigeskala haben), hineinstecken so dass es gut bis in die Mitte des Wassers eintaucht. Das Wasser auf der Herdplatte auf auf 62° C erhitzen und die Fleischrolle einlegen.

Der Schweinerücken muss jetzt bei 62 Grad im Wasserbad 3 – 3,5 Stunden garen. Evtl. immer behutsam nachregeln. Nach 3 Stunden die Fleischrolle aus dem Wasserbad heben und Gewürze und Kräuter vorsichtig vom Fleisch entfernen. – Für weitere Verwendung zur Seite stellen.

2 VELOUTÉE: Den Kalbsfond mit dem Wein, der halbierten Zwiebel, Lorbeer,, Piment, Pfeffer und Gewürznelke aufkochen und auf 500 ml reduzieren. Durch ein Sieb passieren und bereit halten.

Butter in einem Topf auslassen, das Mehl einstreuen und unter rühren eine Roux blanc (helle Mehlschwitze) bereiten. Nach und nach den reduzierten Fond aufgießen, (aufpassen, dass sich keine Klümpchen bilden), und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Aufpassen damit sich nichts ansetzt. Die letzten 5 Minuten Sahne und Crème Fraîche unterrühren. – Die Veloutée soll zum Schluss eine leicht cremige Konsistenz haben. Mit Worcestershiresauce, Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas Wein zufügen. – Die Champignons in einem Sieb abgießen, größere halbieren und in einer Pfanne mit Butter 10 Minuten schwitzen lassen. Etwas salzen.

FERTIGSTELLUNG: Vom Schweinerücken diese 1 – 1,5 cm breite Scheiben schneiden, dann in Streifen und schließlich in Würfel. Champignons und Fleischwürfel unter die Veloutée heben und nochmals kurz erhitzen. In Förmchen oder Königinnenpateten füllen, oben auf die Ananaswürfel verteilen, geriebenen Käse darüber streuen und unter dem Grill gratinieren. Mit Zitronenspalten und gerösteten Toast servieren. Worcestershiresauce dazu reichen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com