



## Jus de Cochon

Eine puristisch zubereitete fantastische Jus vom Schwein von Maître Alain Ducasse – veröffentlicht in der Académie du Goût – der Akademie des Geschmacks.

### ZUTATEN :

#### JUS-BASIS :

1 kg	Schweinebauch, Abschnitte, Parüren
80 g	Zwiebel
100 g	Butter
2	Knoblauchzehen
1,5 l	Geflügelbouillon (ganz schwach oder nicht gesalzen)
1 EL	Olivenöl

#### JUS :

500 g	Schweinebauch
50 g	Schweinebauch
2	Schalotten
30 g	Koch-Butter
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
10 g	Pfefferkörner
150 ml	Geflügelbouillon
1 l	Jus-Basis
5 g	Kakaopulver
	Olivenöl
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

**1** SCHRITT 1 : Schweinefleisch in Würfel von etwa 4 x 4 cm schneiden. Die Zwiebel schälen und in acht Viertel schneiden. Die Knoblauchzehen in Stücke schneiden.

In einem Topf einen Schuss Olivenöl erhitzen. Das Schweinefleisch bei mittlere Hitze gut anbraten, bis es gut Farbe bekommen hat . Die Butter, die Zwiebel und die gehackten Knoblauchzehen hinzu fügen. die Hitze verringern und glasig anschwitzen und aufpassen das sie nicht dunkel wird.

Dann de Inhalt de Topfes in ein Sieb geben, das auf eine Schüssel gelegt wurde. – Das Fleisch und die Zwiebeln zurück in den Topf geben. Die Koch-Butter durch ein feines Haarsieb filtrieren und für weitere Verwendung zur Seite stellen. Die Geflügelbouillon in den Topf mit dem Fleisch geben und unter ständigem Abschäumen 1 Stunde 15 Minuten sanft köcheln lassen. – Danach die Jus-Basis durch ein Sieb in eine Schüssel geben. – Abkühlen lassen und dann gegebenenfalls gut entfetten.

**2** SCHRITT 2 : Den Schweinebauch in Stücke von 4 x 4 cm schneiden. In einem geölten Topf die Zutaten und die Brust färben, bis sie blond sind. Die Schalotten schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Jetzt die reservierte Kochbutter, Schalotten, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Thymian und Pfeffer hinzu geben und 10 bis 15 Minuten bei milder Hitze sanft köcheln.

Dann de Inhalt des Topfes wiederum in ein Sieb geben, das auf eine Schüssel gelegt wurde. – Das Fleisch und die Zwiebeln und Gewürzen zurück in den Topf geben. Mehrmals mit der Geflügelbouillon ablöschen und vollständig reduzieren.

Das Kakaopulver in etwas Geflügelbouillon einrühren und unter das Fleisch rühren. – Mit der vorbereiteten Jus-Basis aufgießen und unter abschäumen, so lang köcheln lassen bis der Jus bindung erreicht und vom Löffel abläuft. – Zum Finale den Jus durch ein Sieb gießen und mit Salz und frischen Pfeffer abschmecken.

Man erhält 150 – 200 ml hochkonzentrierten exzellenten Jus. Kühl lagern oder portionsweise einfrieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)