

SCHWEINEBAUCH GEPÖKELTER UND MARINierter SCHWEINEBAUCH MIT LAUCHKOPOTT AN APFELSAUCE (Rezept für 10 Personen)



Manfred Roth | Hotel Mandarin Oriental | 2-1-1 Nihonbashi Muromachi, Chuo-ku, Tokio, Japan
Zwei Restaurants mit je einem Michelin-Stern

- | | | |
|--------|--|--|
| 2 kg | Schweinebauch mit Schwarte marinieren mit | Schweinebauch mit Apfelscheiben, Zucker, Meersalz, Zitronenschale und ausgekratzten Vanillisamen in ein Gefäss geben und während 18 Stunden kühl stellen. Das Fleisch von den Gewürzen säubern und abtrocknen, mit 50 cl Baerg Marti Apfel-Balsamessig bestreichen. Vakuumieren (oder in Toppits-Bratschlauch oder Garbeutel geben). |
| 1 | roter Apfel, gewaschen und in feine Scheiben geschnitten | |
| 50 g | brauner Zucker (Körner) | |
| 100 g | patagonisches Meersalz
(es kann auch anderes Meersalz sein) | Den Schweinebauch bei 68 Grad während 12 Stunden im Ofen garen. |
| | Schale von einer Yuzu
(japanische Zitrone)
oder hiesigen Zitrone | Das Fleisch aus der Verpackung nehmen, den Saft (Fleischsaft) und Apfel-Balsamessig in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einkochen. |
| 1 | Bourbonvanille-Schote,
längs aufgeschnitten | Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten langsam sautieren (anbraten), bis die Fettschicht schön knusprig und goldbraun ist. Überschüssiges Fett wegschütten. Den reduzierten Balsamessig-Fleischsaft aufwärmen und nach Bedarf abschmecken. |
| 50 ml | Apfel-Balsamessig Baerg Marti | |
| 100 ml | Kalbsjus | Lauchstangen in gewünschtes Format schneiden, blanchieren, in Butter und Kalbsfond dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 2 | Stangen japanischer Lauch,
gewaschen undgeputzt
(es geht auch mit Schweizer Lauch) | Die Apfelscheiben mit Zuckersirup einreiben und im Ofen bei niedriger Temperatur trocknen, bis sie knusprig sind. |
| 50 g | Butter | |
| 50 ml | Kalbsfond | Den Schweinebauch in gleichmässige Stücke aufschneiden, mit dem Lauch und den Apfelscheiben auf den Teller geben und mit dem Apfel-Balsamessig-Jus beträufeln, mit saisonalen Gewürzen bestreuen. |